

FACULTÉ DE DROIT DE L'UNIVERSITÉ DE PARIS

LES CONDITIONS DU TRAVAIL
DES ENFANTS
DANS LES PETITES INDUSTRIES
DE L'ALIMENTATION

THÈSE POUR LE DOCTORAT

Présentée et soutenue le 27 mai 1910, à 3 heures

PAR

P. MANGEAN

Président : M. JAY.

Suffragants : { M. ALGLAVE, professeur.
 M. PERREAU, professeur.

PARIS

LIBRAIRIE NOUVELLE DE DROIT ET DE JURISPRUDENCE

ARTHUR ROUSSEAU, ÉDITEUR

14, RUE SOUFFLOT ET RUE TOULLIER, 13

1910

THÈSE

POUR LE DOCTORAT

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses ; ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

FACULTÉ DE DROIT DE L'UNIVERSITÉ DE PARIS

LES CONDITIONS DU TRAVAIL

DES ENFANTS

DANS LES PETITES INDUSTRIES

DE L'ALIMENTATION

THÈSE POUR LE DOCTORAT

L'ACTE PUBLIC SUR LES MATIÈRES CI-APRÈS

Sera soutenu le 27 mai 1910, à 3 heures

PAR

P. MANGEAN

Président: M. JAY.

*Suffragants: { M. ALGLAVE, professeur.
M. PERREAU, professeur.*

PARIS

LIBRAIRIE NOUVELLE DE DROIT ET DE JURISPRUDENCE

ARTHUR ROUSSEAU, ÉDITEUR

14, RUE SOUFFLOT ET RUE TOULLIER, 13

1910





Digitized by the Internet Archive
in 2026

INTRODUCTION

Bien des personnes ignorent les dures conditions d'existence de ceux qui préparent notre alimentation de chaque jour, car si elles les connaissaient, il leur serait impossible de ne pas désirer ardemment la réalisation immédiate de réformes qui depuis longtemps s'imposent.

(MARCEL LECOQ. — *Vers la journée de huit heures*).

Le 11 juin 1896, M. Prudent-Dervilliers disait à la Chambre des députés : « L'exploitation de l'enfance se fait dans les différentes branches de l'alimentation, d'une manière toute particulière : outre l'abus qui est fait des forces de l'enfant, les conditions hygiéniques y sont des plus mauvaises. Il y a là des *maux* qu'il est *urgent* de faire disparaître. »

Si les paroles de l'orateur étaient exactes, quelles mesures allaient remédier à une situation aussi lamentable et que reste-t-il aujourd'hui de ces assertions ?...

A ces diverses questions la présente étude s'efforcera de fournir une réponse.

Mais son titre nécessite quelques explications préalables.

Le docteur Hector George disait, au cours d'une conférence faite au Conservatoire des Arts et Métiers : « L'adolescence est la seconde partie de l'enfance ; elle s'étend environ de 12 ans à 21 ans. » Et il ajoutait que dans notre législation « les adolescents sont souvent désignés sous le nom d'enfants ».

Donnant à ce terme une compréhension un peu moins étendue, mais plus extensive que celle du langage courant, nous entendrons ici par enfants les mineurs dont la loi du 2 novembre 1892 réglemente les conditions de travail, c'est-à-dire les adolescents jusqu'à l'âge de 18 ans (1).

L'expression de « petites industries de l'alimentation » pourrait aussi prêter à équivoque.

Elle désignera ici les divers métiers de bouche : charcutiers, bouchers, boulangers, pâtisseries, cuisiniers

(1) Le texte primitif de l'article 3 de la loi du 2 novembre 1892 appelait « enfants » les mineurs de moins de 16 ans et donnait à ceux de 16 à 18 ans le nom de « jeunes ouvriers » sous lesquels le texte du 30 novembre 1900 les a, les uns et les autres, rangés.

Lors des travaux préparatoires de la loi, M. Blavier, protestant au Sénat, contre la réglementation du travail après 16 ans et la fixation de l'enfance au-dessus de cet âge, disait qu'alors les mineurs ne sont « plus des enfants, mais des jeunes gens » (Déb. parl., Sénat, 1892, p. 295).

On conviendra pourtant que ces « jeunes gens » se rapprochent plus de l'enfant que de l'adulte, lors même qu'ils sont à leur période de formation. Mieux encore, cette considération doit s'ajouter à toutes les autres pour que le législateur ne les traitant pas en hommes faits leur évite surmenage, travaux trop pénibles et mauvaise hygiène.

que les travaux du Parlement et du Conseil supérieur du travail renferment sous le même terme. Par contre, elle ne s'appliquera pas aux professions de laitiers, crémiers, épiciers et marchands de comestibles, rangées le plus généralement dans les professions proprement commerciales.

Le terme « d'industrie » justifié pour les précédents métiers par la transformation de la matière ou son appropriation aux besoins du consommateur serait impropre pour les autres (1).

Cette étude fut entreprise sans idée préconçue comme sans parti-pris; seul le souci d'être impartial et le désir de faire œuvre utile nous guidaient au cours de nos recherches et pendant notre enquête (2).

Notre ambition serait satisfaite si les pages qui en résultèrent pouvaient intéresser le lecteur à la situation

(1) La commission permanente du Conseil supérieur du travail à la suite de son enquête de 1900-1901 sur les conditions du travail des personnes non protégées par la loi, fit choix de deux rapporteurs « l'un pour les *industries de l'alimentation*, l'autre pour le *commerce* y compris l'épicerie. . » (Conseil supérieur du travail, 1901, commission permanente, p. XX.) Ce même distinguo était établi en 1893 par les enquêteurs de l'Office du travail (Office du travail, *La petite industrie*, tome I, p. 13).

Le sens donné ici à l'expression de « petites industries de l'alimentation » répond donc à un usage généralement établi.

(2) Celle-ci fut menée tour à tour auprès d'enfants et d'adultes employés dans les professions étudiées, auprès de patrons, de groupements corporatifs et de différentes personnalités compétentes en la matière à des titres très divers.

si méconnue ou plutôt si peu connue des enfants employés dans les petites industries de l'alimentation.

Nous étudierons d'abord la législation qui les régit ; un second chapitre montrera, dans chaque profession, leurs « conditions » de travail et d'existence ; nous examinerons ensuite les tentatives de l'initiative privée et les projets législatifs destinés à améliorer ces conditions ; enfin nous essayerons d'établir quelles réformes devraient être apportées à l'état de choses actuellement existant.

CHAPITRE PREMIER

RÉGLEMENTATION LÉGALE ACTUELLE

En abolissant les corporations par son décret des 2-17 mars 1791, l'Assemblée Constituante supprimait dans les professions de l'alimentation — très nombreuses alors en raison de l'extrême spécialisation des métiers — certains graves abus ; mais elle ruinait du même coup tous les heureux effets d'une réglementation trop souvent critiquée sans discernement : elle privait ainsi les enfants employés à ces travaux, de l'efficace protection des anciens *Statuts* que rien ne devait remplacer pour eux pendant plus de 50 ans (1). Rien, ou du moins presque rien, car les dispositions de la loi du 22 germinal an XI, concernant l'apprentissage ne constituaient qu'une réglementation très incomplète et bien peu efficace (2).

(1) La plupart des adversaires des corporations eux-mêmes n'ont pu s'empêcher de constater un fait que M. Millerand reconnaissait à la Chambre des députés : « ... Elles ont protégé leurs membres, elles ont été pour eux une véritable famille ». (Déb. parl., Chambre, 1888, séance du 14 juin, p. 1763).

(2) Cf. Jacques Bonzon, *Législation de l'enfance*, 1894, p. 182.

Enfin fut votée la loi du 22 mars 1841 relative au travail des enfants employés dans les manufactures, usines ou ateliers, puis, dix ans après, celle du 22 février 1851; celle-ci devait largement s'appliquer aux petites industries de l'alimentation. A cette époque, un contrat d'apprentissage liait toujours à son patron l'enfant employé dans ce genre de professions. C'était même une habitude si bien enracinée que là seulement — ou à peu près — se rencontrent encore des vestiges de cet apprentissage dont on déplore de toutes parts la disparition.

Il faut noter qu'une heureuse disposition de la loi de 1851 élargit notablement son champ d'action; pour qu'elle intervienne, un écrit n'est pas nécessaire : le contrat, dit l'article 2, « peut être fait verbalement ». Pourvu qu'il y ait un contrat et un apprenti, la loi entre en jeu.

Dans les divers rapports et délibérations parlementaires qu'occasionna la proposition de loi sur le travail des enfants, présentée par M. Ambroise Joubert, le 19 juin 1871, il ne fut nullement question d'une façon spéciale des petites industries alimentaires.

Cependant, la loi du 19 mai 1874, qui sortit de tous ces travaux, devait s'y appliquer sans qu'on soulève aucune difficulté, sans qu'on fasse la moindre objection (1).

(1) Cf. rapport de M. Victor Dalle, sur l'hygiène et la réglementation du travail dans les bureaux et magasins et dans les petites industries de l'alimentation au Conseil supérieur du travail (Session 1901, p. 4).

Les principales mesures concernant les enfants, édictées par la loi

Jusqu'en 1894, nous trouvons en nombre respectable procès-verbaux et jugements motivés par des infractions aux prescriptions édictées par l'Assemblée Nationale (1). Malheureusement, à cette période de vingt années d'une protection en somme assez efficace, en dépit du petit nombre des inspecteurs et de l'inégale action des commissions locales, devait succéder une époque de liberté d'abord absolue, puis mitigée d'une trop faible réglementation qui a trop duré, puisqu'elle dure encore.

Nous allons voir, en effet, comment la loi qui devait inaugurer une ère de bienfaisante et d'efficace protection

de 1874, étaient les suivantes : interdiction du travail avant l'âge de 12 ans (sauf pour certaines professions, 10 ans) ; jusqu'à 12 ans, 6 heures de travail coupées par un repos ; depuis 12 ans, 12 heures divisées par des repos ; interdiction du travail de nuit, des dimanches et jours fériés, jusqu'à 16 ans ; livret et registre d'ateliers, affichage de la loi ; prescriptions pour propreté, ventilation, sécurité, salubrité ; surveillance des mœurs par le patron ; nomination de 15 inspecteurs divisionnaires pour assurer l'exécution de la loi ; institution, dans le même but, de commissions locales ; création de la Commission supérieure du travail ; pénalités : 1^{re} infraction : 16 fr. à 50 fr. d'amende ; récidive : 50 fr. à 200 fr. ; entrave à l'exécution de la loi : amende de 16 francs à 100 francs.

(1) C'est ainsi que, de 1886 à 1891 inclus, nous relevons par exemple, au nombre des contraventions dressés dans le département de la Seine :

Contre les charcutiers : 5 pour surcharge ; 1 pour obstacle à l'inspection ; 1 pour non affichage.

Contre les bouchers : 8 pour surcharge ; 13 pour emploi d'enfants de moins de 16 ans dans les abattoirs ; 1 pour obstacle à l'inspection ; 2 pour non affichage de la loi.

Contre les pâtisseries : 7 pour surcharge ; 2 pour non affichage de la loi.

pour les enfants employés dans l'industrie proprement dite marqua pour ceux des professions alimentaires le début de leurs malheurs.

La loi du 2 novembre 1892 « sur le travail des enfants, des filles mineures et des femmes dans les établissements industriels » (1), prévoyait dans son article 30 que des règlements d'administration publique nécessaires à son application seraient « rendus après avis de la Commission supérieure du travail et du Comité consultatif des arts et manufactures ».

Un certain nombre de patrons bouchers se présentaient bientôt devant ce dernier Comité : ils demandaient qu'un des règlements d'administration publique à intervenir les autorisât à employer les enfants quatre fois par semaine, depuis 3 heures du matin (le premier paragraphe de l'article 4 de la loi interdisait aux enfants de moins de 18 ans tout travail de nuit, c'est-à-dire aux termes du deuxième paragraphe du même article, tout travail entre 9 heures du soir et 5 heures du matin).

La Commission ne voulut pas accéder à cette demande, considérant que la facilité d'employer les enfants depuis 5 heures du matin « devait suffire aux bouchers pour servir leur clientèle, et que l'industrie de la bou-

(1) Cette loi était depuis longtemps sur le chantier. Le projet gouvernemental remonte au 13 novembre 1886 (Doc. parl., Ch., 1887, n° 1244, p. 1057).

cherie pouvait, dans l'intérêt de ces enfants, faire le sacrifice de deux heures de travail de nuit » (1).

Par ce refus même, le Comité consultatif des arts et manufactures reconnaissait implicitement que la loi du 2 novembre 1892 s'appliquait aux enfants employés dans la boucherie.

Jusqu'alors, les boulangers, les pâtisseries et les cuisiniers avaient été « considérés comme compris dans l'article 1^{er} de la loi de 1874 et visités par l'inspection » (1).

Mais « sous peine de se heurter à des obstacles insurmontables et défendus par des habitudes invétérées » (1), l'administration avait dû leur accorder certaines tolérances (2); c'est en s'en prévalant que les boulangers, les pâtisseries, les cuisiniers, désireux d'obtenir le bénéfice du paragraphe 5 de l'article 4 de la loi de 1892 demandèrent aussi l'autorisation de déroger aux pres-

(1) Extrait du rapport du Comité consultatif des arts et manufactures du 26 avril 1893 cité par M. Dron dans un rapport fait à la Chambre des députés au nom de la Commission du travail chargée d'examiner la proposition de loi adoptée par le Sénat, portant modification de la loi du 2 novembre 1892 (Doc. parl., 1896, n° 1724, p. 222).

(2) V. notamment circulaire du 18 octobre 1880, adressée par M. Tirard, ministre du commerce, à l'inspecteur divisionnaire de la 1^{re} circonscription (Seine). Après avoir pris l'avis du Comité consultatif des arts et manufactures et de la Commission supérieure, le ministre invite l'inspecteur à user de ménagements dans l'application de la loi aux apprentis pâtisseries, en ce qui concerne le repos du dimanche « à condition que cette tolérance ne dégénère pas en abus, notamment en ce qui concerne le travail de nuit. »

criptions interdisant pour les enfants le travail de nuit (1).

Le Comité, estimant « que l'interprétation de la loi de 1874, en vertu de laquelle les pâtisseries et boulangers avaient été soumis à l'inspection était excessive » déclara « qu'en présence des termes de la loi de 1892 et du commentaire qui les avait définis devant le Parlement, les industries de la boulangerie et de la pâtisserie devaient être considérées comme libres » (2).

En d'autres termes, d'après le Comité consultatif, ces professions, à l'inverse de la boucherie, n'étaient pas soumises à la nouvelle loi.

En faisant figurer les pâtisseries dans le projet de décret sur les tableaux des corps de métiers admis aux dérogations, la Commission supérieure du travail se rangeait à un avis différent.

Malheureusement le Conseil d'Etat ne partagea pas les vues de cette dernière. Dans sa séance du 29 juin 1893, il adoptait des conclusions où on relevait cette phrase : « Parmi les professions admises sur les tableaux de la Commission supérieure du travail, la seule

(1) Le mouvement de protestation fut surtout l'œuvre de la Chambre syndicale patronale des *Restaurateurs et Limonadiers*, dont était président M. Marguery, récemment décédé, ... qui, par ailleurs, — fait judicieusement remarquer un professionnel, — était membre honoraire d'une société de secours mutuels d'ouvriers cuisiniers dont l'un des plus vifs desiderata est l'application intégrale des lois ouvrières dans les professions alimentaires.

(2) Rapport du Comité consultatif des arts et manufactures, *loc. cit.*, p. 222.

que le Conseil d'Etat ait cru devoir en faire disparaître, est celle des pâtisseries, qui se rattache à la vie domestique comme celle des boulangers et des restaurateurs, et à laquelle il semble impossible de reconnaître un caractère industriel » (1).

M. Lourties, ministre du commerce, se rangea à cet avis. Et c'est pourquoi les pâtisseries, les cuisiniers et les boulangers ne figurent pas au décret du 15 juillet suivant, qui accordait des tolérances pour le travail de nuit, le repos hebdomadaire et la durée du travail. En revanche, les bouchers et charcutiers restaient soumis à la loi. « Mais », disait M. Laporte, inspecteur divisionnaire de la première circonscription, « puisque les boulangers et les pâtisseries sont considérés comme étant *en dehors de la loi*, on ne voit pas bien quelles raisons pourraient être invoquées pour y maintenir les charcutiers et les bouchers » (2).

En effet, les Chambres syndicales patronales de ces professions élevèrent bientôt la voix, car aux bouchers s'étaient joints cette fois les charcutiers ; tous protestaient contre l'interdiction du travail de nuit, l'obligation au repos hebdomadaire, la fixation à 10 heures de la

(1) Extrait de la délibération du Conseil d'Etat au sujet du projet de règlement d'administration publique proposé par la Commission supérieure du travail et déterminant les industries appelées à bénéficier des dérogations prévues par la loi du 2 novembre 1892, séance du 29 juin 1893 (*Bull. de l'inspec. du travail*, 1901, p. 276).

(2) Rapport de M. Laporte pour l'année 1893 (Rapport de la Commission supérieure du travail sur l'application de la loi du 2 novembre 1892, p. 36).

durée du travail. Ils plaidèrent avec chaleur leur cause auprès du ministre du commerce : La loi du 2 novembre 1892 était-elle applicable aux établissements des bouchers et des charcutiers, et par suite ces établissements et leurs dépendances devaient-ils être soumis aux visites des inspecteurs du travail?... Telle était la question. M. Lourties la soumit à la section des travaux publics, de l'agriculture, du commerce, de l'industrie et des postes et télégraphes et du Conseil d'Etat.

Celle-ci « considérant qu'il résulte de l'ensemble des dispositions de la loi qu'elle a pour objet la réglementation du travail industriel, et que ses prescriptions ne visent pas plus le travail domestique ou commercial que le travail agricole ;

« Considérant que les magasins ou boutiques servant actuellement, en France, au commerce de la boucherie et de la charcuterie ne participent à aucun degré de l'organisation industrielle, contre les dangers ou les abus de laquelle le législateur de 1892 a entendu protéger certaines catégories de travailleurs ;

« Que les apprentis, généralement peu nombreux, occupés et logés par les bouchers et charcutiers, ne peuvent, dès lors, être considérés comme se livrant à un travail industriel, mais doivent, par analogie de motifs, être assimilés aux employés de commerce ou professions se rattachant à la vie domestique, par exemple à ceux des cuisiniers, pâtissiers ou boulangers, à qui on n'a pas cru devoir appliquer les règlements édictés en

vertu de la loi du 2 novembre 1892 » (1), fut d'avis qu'il n'y avait pas lieu d'appliquer aux établissements des bouchers et des charcutiers la loi du 2 novembre 1892.

Deux mois après, M. Lourties adressait aux inspecteurs une circulaire ainsi conçue :

« Monsieur l'inspecteur divisionnaire,

« A l'occasion de la préparation du décret du 15 juillet 1893, le Conseil d'Etat avait émis l'avis qu'il n'y avait pas lieu de reconnaître un caractère industriel, au sens de la loi du 2 novembre 1892, à certaines professions comme les pâtisseries, boulangers, restaurateurs et cuisiniers qui se rattachent plutôt à la vie domestique qu'à l'industrie proprement dite.

« Depuis lors, la question a été également soulevée en ce qui concerne les bouchers et les charcutiers. Consultée à ce sujet, la section des travaux publics, de l'agriculture, du commerce, de l'industrie, des postes et des télégraphes de cette haute assemblée a émis l'avis que ces professions devaient, par analogie de motifs, être assimilées aux commerces ou professions se rattachant à la vie domestique, par exemple, aux cuisiniers, pâtisseries et boulangers, à qui on n'avait pas cru devoir appliquer les règlements édictés en vertu de la loi du 2 novembre 1892.

« *En conformité de ce double avis, vous devez désor-*

(1) Avis du 22 mai 1894, *Bulletin de l'inspect. du travail*, 1901, p. 276 et 277.

mais considérer les bouchers, charcutiers, boulangers et pâtisseries, comme n'étant pas soumis à la loi du 2 novembre 1892. Vous n'avez donc plus à exercer aucune surveillance dans leurs établissements » (1).

Le ministre du commerce écrivait cette lettre le 7 juillet 1894. C'est une date à retenir, elle marque le commencement d'une époque de liberté... pour les patrons, mais aussi d'une ère de souffrances de toutes sortes pour les employés, surtout pour les enfants des petites industries de l'alimentation (2).

Entre temps, le 12 juin 1893, était promulguée une loi « concernant l'hygiène et la sécurité des travailleurs dans les établissements industriels » (3).

Quand elle fut votée « les industries de l'alimentation étaient encore soumises à la surveillance des inspec-

(1) Circulaire ministérielle du 7 juillet 1894, *Bulletin de l'inspect. du travail*, 1894, p. 914 et 915.

(2) « Antérieurement à la décision du 7 juillet 1894 ... les inspecteurs visitaient régulièrement les ateliers et laboratoires des petites industries de l'alimentation, pour y appliquer les lois des 19 mai 1874, 2 novembre 1892 et même celle du 12 juin 1893 » (Exposé des motifs du projet portant modification de la loi du 12 juin 1893, Doc. parl., Ch., 1902, n° 2875, p. 12). Cette dernière loi va maintenant nous occuper).

(3) Cette loi exige un état constant de propreté, certaines conditions d'hygiène et de salubrité nécessaires à la santé du personnel ; elle prévoit des règlements d'administration publique qui préciseront les mesures à prendre sur les questions suivantes : éclairage, aération, eau potable, précautions contre les incendies, enveloppes protectrices autour des machines, le tout sous peine d'amende pour chaque cas de contravention constatée par les inspecteurs, avec aggravation en cas de récidive.

teurs,... Le Conseil d'Etat n'avait pas encore produit sa nouvelle doctrine.

« Quand donc les législateurs avaient énuméré dans la loi sur l'hygiène les établissements qu'ils entendaient soumettre au contrôle de l'inspection pour l'hygiène et la sécurité, ils pouvaient, à bon droit, penser que le mot *atelier* s'appliquait aux industries d'alimentation » (1).

Dix-sept jours après la promulgation de cette loi, le 29 juin, en s'opposant, par l'avis qu'on a pu lire plus haut (p. 10 et 11), à l'application de la loi du 2 novembre 1892 aux boulangers, cuisiniers, pâtissiers, le Conseil d'Etat allait, selon l'expression de M. Dron, faire subir à la loi nouvelle « le contrecoup des difficultés d'interprétation, alors soulevées pour ces professions » (2).

C'est ce que disait plus tard M. Millerand dans un projet de loi portant modification de la loi du 12 juin 1893. « L'article premier de la loi de 1893, reproduisant à peu près textuellement, à part les mines, minières et carrières, la nomenclature des établissements soumis à la loi du 2 novembre 1892, on a dû étendre à la loi du 12 juin 1893 les conclusions des avis émis par le Conseil d'Etat à propos de la loi du 2 novembre 1892 » (3).

(1) Rapport présenté le 28 décembre au nom de la Commission du travail chargée d'examiner la proposition de loi adoptée par le Sénat, portant modification de la loi du 2 novembre 1892 par M. Gustave Dron, député, Doc. parl., 1896, n° 1724, p. 224.

(2) *Ibid.*

(3) Doc. parl., Ch. des députés, session ord. 1902, n° 2875, p. 12.

Sans doute les termes de l'article premier de la loi de 1893 ne reproduisaient *qu'à peu près* ceux de la loi de 1892 ; ceux-là visant les ateliers « de tout genre » auraient pu sembler plus compréhensifs que ceux-ci qui n'atteignent que « les ateliers » ; néanmoins l'avis du Conseil d'Etat conservait ici toute sa valeur ; d'après lui, on l'a vu, la profession des pâtisseries « se rattache... comme celles des boulangers et restaurateurs... à la vie domestique » (que ne réglemente aucun texte législatif) et n'a pas d'autre part, quoi qu'on en dise, le « caractère industriel » nécessaire pour se trouver dans le champ d'application d'une loi visant « les établissements industriels ».

En outre, rien dans les travaux préparatoires n'avait trait aux petites industries de l'alimentation, aucun passage n'offrait d'argument aux partisans d'une application de la loi à ces professions. Ceux-ci, cependant, allaient élever la voix ; parmi eux, dans le rapport déjà cité, M. Laporte disait : « Si la réglementation limitative des heures de travail, l'obligation du repos hebdomadaire et toutes les autres prescriptions légales paraissent difficiles à faire observer dans les industries se rattachant à l'alimentation publique, si, en un mot, la loi du 2 novembre 1892 ne leur est pas applicable, j'insiste vivement pour qu'elles soient, par contre, assujetties à la loi du 12 juin 1893 concernant l'hygiène des ateliers et de leurs *dépendances* » (1).

(1) Rapp. pour l'année 1893, *op. cit.*, p. 30.

Peine perdue ! Paroles sans écho ! La question ne fut envisagée ni au Comité consultatif des arts et manufactures, ni au Comité consultatif d'hygiène publique de France, ni au Conseil d'Etat, lors des avis préalables au règlement d'administration publique (rendu en vertu de l'alinéa premier de l'article 3 de la loi), qui devait être le décret du 10 mars 1894 (1).

Bien plus, la section des travaux publics, de l'agriculture, du commerce, de l'industrie et des postes et télégraphes, du Conseil d'Etat, consultée par le ministre du commerce et de l'industrie, donnait, le 22 mai 1894, l'avis dont nous avons rapporté la teneur (2), qui frappait les bouchers et les charcutiers de l'ostracisme dont déjà avaient été atteints les boulangers, pâtisseries et cuisiniers : la loi du 2 novembre 1892 n'étant pas applicable à ces derniers, elle ne l'était pas non plus « par analogie de motifs » aux bouchers et charcutiers.

En conséquence, si la loi du 12 juin 1893 ne visait

(1) Ce décret entrainait dans d'heureux et multiples détails : nettoyage quotidien du sol, fréquent des murs et plafonds, atmosphère des ateliers et autres locaux de travail préservée de toute cause d'infection, cabinets d'aisance isolés, éclairés, toujours pourvus d'eau et munis de cuvettes avec inflexion siphoniale du tuyau, sans communication directe avec les locaux de travail ; volume de 6 mètres cubes au moins par ouvrier dans ces locaux de travail convenablement éclairés et renouvellement de l'air pendant les interruptions du travail pour les repas qui ne peuvent y être pris ; portes s'ouvrant du dedans au dehors (pour le cas d'incendie), règles spéciales pour les machines diverses...

(2) V. p. 12 et 13.

pas les ouvriers du four et du pétrin, elle ne pouvait concerner davantage les travailleurs de l'étal.

Cette loi, cependant, donnait lieu à une question dont la lettre ministérielle suivante fera connaître l'exposé, en même temps que la solution ; cette lettre, en date du 4 août 1894, était adressée aux inspecteurs divisionnaires du travail (1).

« Monsieur l'Inspecteur divisionnaire,

« J'ai eu l'honneur de vous faire connaître par une circulaire du 7 juillet dernier que, suivant l'avis exprimé par le Conseil d'Etat, la loi du 2 novembre 1892 n'était pas applicable aux boulangers, pâtissiers, bouchers et charcutiers.

« En m'accusant réception de cette circulaire, vous demandez si la loi du 12 juin 1893 relative à l'hygiène et à la sécurité des travailleurs dans les établissements industriels ne doit pas être appliquée aux mêmes établissements lorsqu'ils ont des machines et appareils mécaniques.

« La circulaire précitée n'avait trait qu'à la loi du 2 novembre 1892 et il n'y a aucun motif de l'étendre par analogie à la loi du 12 juin 1893.

« En ce qui concerne l'application de cette dernière loi aux établissements que vous me citez, elle me paraît tranchée par l'article 2, § 3, de ladite loi, où il est dit

(1) *Bull. de l'Insp. du trav.*, 1894, p. 920.

que ses dispositions sont applicables aux *magasins,...*
et autres établissements similaires où il est fait emploi
d'appareils mécaniques.

« Puisque le conseil d'Etat a décidé que les boulangeries, pâtisseries, boucheries et charcuteries ne devaient pas être considérées comme des ateliers industriels, elles sont dès lors des magasins de commerce, et à ce titre, elles tombent sous l'application de l'article 2, § 3 de la loi du 12 juin 1893 lorsqu'il y est fait usage d'appareils mécaniques.

Signé : Pour le Ministre et par autorisation,
Le Conseiller d'Etat, directeur du commerce intérieur,
C. NICOLAS. »

Sans nous arrêter à en critiquer ici les termes et entr'autres l'expression « magasins de commerce » appliquée aux établissements de l'alimentation, constatons que la simple logique dictait cette décision ministérielle, en ce qui concerne la soumission à la loi de ceux de ces établissements employant des appareils mécaniques.

Mais bientôt, de divers côtés on allait réclamer l'application aux petites industries de l'alimentation de la loi du 12 juin 1893 et de certains articles du décret du 11 mars 1894.

En 1895, le Syndicat des pâtisseries auquel s'étaient joints plusieurs groupements importants de l'alimenta-

tion adressait au gouvernement une pétition où on lisait (1) :

Paris, 28 octobre 1895.

« A Monsieur le Ministre du Commerce et de l'Industrie.

« Nous avons l'honneur de vous faire connaître que, sur la proposition de notre collègue Thiéry, membre de la Commission des logements insalubres de la ville de Paris, toutes les fractions de l'alimentation ont été réunies et, après entente, la délibération suivante a été prise :

« Il y a lieu d'inviter M. le Ministre du Commerce à « faire appliquer aux patrons des industries de l'alimen- « tation les articles 4 et 5 du décret du 10 mars 1894... »

« Au nom de l'égalité et de l'humanité, nous espérons, Monsieur le Ministre, que vous ferez bon accueil à notre demande.

Ont signé : Les présidents ou secrétaires des groupes ci-après : Société des cuisiniers (Secours mutuels) ; Syndicat des pâtisseries ; Chambre syndicale des cuisiniers ; Syndicat des confiseurs ; L'Académie de cuisine (Société d'études) ; Société des pâtisseries cuisiniers. »

Cette supplique, qui n'était pas la première, devait être suivie par bien d'autres.

(1) Conseil supérieur du travail (Session de 1901. Enquête de la commission permanente). Rapports et documents sur la réglementation du travail dans les bureaux et magasins et dans les petites industries de l'alimentation, p. 164.

La fédération culinaire de France et des colonies adressait au Parlement, en janvier 1898, une requête, écho de près de vingt-cinq mille voix, réclamant « que les bénéfices de l'inspection du travail soient étendus sans exception aux cuisines, offices de pâtisseries, confiseries, boulangeries, etc., etc., en un mot à toutes les industries se rattachant à l'alimentation...

« Nous demandons — disaient les signataires — le bénéfice de cette inspection au même titre que celle exercée dans les ateliers, usines et autres industries, en vertu de la loi du 12 juin 1893... » (1).

Dans le congrès tenu à Paris en octobre 1900, les vingt-huit syndicats d'ouvriers, cuisiniers, pâtissiers et confiseurs adhérents au congrès, ont réclamé l'application à leurs professions de la loi du 12 juin 1893.

Et le mouvement de protestation devait embrasser toutes les fractions de l'alimentation : « Les cuisiniers, les pâtissiers, les confiseurs, dans leurs différents congrès corporatifs ; les bouchers, les charcutiers, les limonadiers et restaurateurs, par l'organe de leurs Syndicats et dans leurs réunions corporatives, n'ont cessé de réclamer la protection des lois ouvrières, et de protester... contre les dispositions contenues dans la lettre ministérielle du 4 août 1894, limitant pour (leurs) professions le droit de l'inspection aux *seuls établissements*

(1) Cons. sup. du trav. 1901. Enquête, p. 112 et 113.

où il est fait emploi d'appareils mécaniques » (1).

« Il est juste, du reste, — ajouterons-nous avec M. Dullin — de constater aussi que les patrons intéressés, lorsqu'ils furent consultés, n'apportèrent pas d'objections sérieuses à l'application de mesures nouvelles ; ils furent presque unanimes à reconnaître qu'il y avait là quelque chose à faire et que la loi trouverait chez eux la meilleure bonne volonté » (2).

Mentionnons, d'autre part, en dehors des réclamations ouvrières, celles de la Société française d'hygiène, en mars 1898 (3), de la Commission des logements insalubres du 2 avril 1900 (4), et de la Commission départementale du travail dans l'industrie pour le département de la Seine, dans ses séances du 27 avril 1900 et du 25 janvier 1901 (5), celles enfin du Conseil d'hygiène de la Gironde en date du 13 mars 1901 (6).

(1) Rapport de M. Jules Barafort sur « les industries de l'alimentation ». Cons. sup. du trav. 1901, p. 22.

(2) « Application aux employés de commerce et des petites industries de l'alimentation de la loi du 12 juin 1893 », Article de M. Dullin dans la *Revue des questions pratiques de législation ouvrière et d'économie sociale*, 1904, p. 390.

(3) *L'Evènement*, numéro du samedi 12 mars 1898. Les conclusions de la discussion étaient votées à l'unanimité.

(4) Cons. sup. du trav. 1901. Enquête, p. 21, 143 et 144. Le vote dans lequel la Commission formulait ces desiderata avait été précédé d'un substantiel et intéressant rapport du docteur Mortier.

(5) *Ibid.*, p. 146 et 198. Les vœux formulés dans ces deux séances l'étaient à l'unanimité.

(6) A la séance de ce jour, le Conseil adoptait les conclusions d'un rapport de M. Arnozan, l'un de ses membres, signalant le mau-

Entre temps, le Conseil municipal de Paris, sur la proposition de M. Fournière, avait émis d'urgence, le vœu que le Parlement élaborât « dans le plus bref délai une loi accordant aux cuisiniers les bénéfices de l'inspection du Travail » (1).

Et, si nous voulions seulement donner un aperçu de tous les desiderata formulés pendant dix ans, pour l'application aux petites industries de l'alimentation, de la loi du 12 juin 1893 et du décret du 11 mars 1894, nous aurions à dresser une liste interminable, composée d'abord d'un certain nombre de commissions instituées en vertu de l'article 24 de la loi du 2 novembre 1892 (2), puis de groupements de toutes sortes, très divers et très nombreux.

Plus impartiaux par leur situation même et plus autorisés que beaucoup parce que, mieux placés pour observer et se documenter, les inspecteurs du travail devaient mêler leurs voix à ce concert.

Leurs rapports annuels avaient déjà « signalé à plusieurs reprises, les conditions déplorables d'hygiène dans lesquelles étaient installés dans ces établissements (ceux de l'alimentation) tant les locaux affectés au tra-

vais état hygiénique des locaux habités par les garçons pâtisseries et réclamant l'inspection pour les industries de l'alimentation.

(1) Séance du 3 décembre 1897, *Bulletin municipal* du 4 décembre 1897.

(2) Cf. Circulaire ministérielle du 20 novembre 1900, *Bull. Insp. du trav.*, 1901, p. 94.

vail, que les dépendances dans lesquelles étaient logés les apprentis et ouvriers » (1) ; et à la seconde partie de cette question, à eux posée par le ministre du commerce : « Convient-il d'assujettir les industries de l'alimentation aux prescriptions des lois du 2 novembre 1892 et du 12 juin 1893 ? » les inspecteurs répondent d'une manière formelle et unanime dans leurs rapports pour l'année 1899. Tous sont d'avis d'appliquer les prescriptions hygiéniques, édictées par le législateur de 1893, aux petites industries de l'alimentation (1).

Nous avons déjà cité le nom de M. Laporte, inspecteur divisionnaire de la première circonscription. Nous le retrouvons ici ; il déclare que les inspecteurs de la Seine sont « unanimes » à partager son opinion sur le point qui nous occupe (2).

Nommons seulement parmi les inspecteurs de la Seine dont M. Laporte reproduit les opinions, MM. Touchais, Delle, Bourgeois, Brémond (3) et citons, parmi les inspecteurs divisionnaires dont les conclusions sont identiques, ceux des 3^e, 6^e, 7^e, 9^e, 10^e et 11^e circonscriptions (4).

(1) Cf. projet de loi portant modification de la loi du 12 juin 1893, présenté au nom du gouvernement par M. Millerand, ministre du commerce, de l'industrie, des postes et télégraphes. Déb. parl., Chambre, 1902, p. 42, 1^{re} colonne.

(2) Rapport sur l'application pendant l'année 1899 des lois réglementant le travail, p. 9.

(3) *Op. cit.*, p., 9, 10 et 11. M. Brémond ne craint pas de dire : « Je considère comme *injuste et immorale* l'exception relative aux industries d'alimentation en ce qui concerne la loi du 12 juin 1893. »

(4) *Ibid.*, p. 103, 254, 324, 418, 463 et 502.

D'avis légèrement dissemblables sur l'opportunité de l'application intégrale de la loi de 1892 aux professions alimentaires, tous étaient d'accord pour réclamer que celles-ci soient soumises aux prescriptions hygiéniques de la loi de 1893 et à certaines des dispositions du décret de 1894 ; ils reconnaissaient à peu près unanimement « que cette loi ne présentait pas plus de difficultés pratiques au point de vue de son application dans les industries de l'alimentation que dans les autres » (1).

D'aussi justes, d'aussi nombreuses, d'aussi unanimes protestations devaient enfin trouver un écho au sein du Gouvernement et dans le Parlement.

Dans sa circulaire du 20 novembre 1900, M. Millebrand, ministre du commerce, annonçait qu'il avait décidé « d'accord avec le Conseil supérieur du Travail de procéder à une enquête sur la question de savoir s'il n'y avait pas lieu de préparer un projet de loi tendant à soumettre expressément les industries de l'alimentation aux lois du 2 novembre 1892 et du 12 juin 1893 » (2).

Et, sur la demande du ministre, le Conseil supérieur du Travail, dans sa séance du 18 juin 1900, chargeait sa Commission permanente de faire une enquête, en vue de la session de 1901, sur la condition des per-

(1) *Questions pratiques de législation ouvrière et d'économie sociale*, 1904, loc. cit., p 389.

(2) *Bulletin de l'Insp. du trav.*, 1901, p. 94.

sonnes non protégées par les lois du 2 novembre 1892 et du 12 juin 1893, au premier rang desquelles figuraient les alimentaires.

Tandis que cette enquête se poursuivait, le 13 novembre 1900, M. Arthur Groussier, député, déposait sur le bureau de la Chambre une proposition de loi ayant pour objet « d'étendre à tous les ouvriers et employés des deux sexes de l'industrie et du commerce, les dispositions concernant l'hygiène et la sécurité des travailleurs » (1).

L'article premier de cette proposition de loi soumettait aux prescriptions législatives de 1893 les ouvriers des transports, les employés du commerce et de l'industrie, les ouvriers des mines minières, et carrières et ceux de l'alimentation.

Un rapport fait par l'auteur même de la proposition, M. Groussier, était déposé à la Chambre au nom de la Commission du Travail, le 28 février 1901 (2).

(1) Doc. parl., Ch., sess. ext., 1900, n° 1934, p. 55. — Le titre primitif de cette proposition de loi était le suivant : Proposition ayant pour but d'étendre les dispositions protectrices du travail à tous les ouvriers et employés des deux sexes de l'industrie et du commerce.

L'exposé des motifs portait que « les obligations imposées par la loi et par le règlement d'administration publique du 10 mars 1894, forment un ensemble de mesures indispensables qui doivent être prescrites, non seulement en faveur des ouvriers de la grande industrie, mais également pour ceux de l'alimentation et pour tous les employés. »

Le 19 juin 1901, la Chambre de commerce de Paris donnait son entière approbation à cette proposition de loi.

(2) Doc. parl., n° 2222, p. 138. — Nous laisserons complètement

Celle-ci s'était ralliée à une proposition ajoutant au paragraphe 1^{er} du premier article de la loi de 1893 une disposition semblable à celle qu'édicte l'article 1^{er} de la proposition Groussier (1).

Peu après, la Commission permanente du Conseil supérieur du Travail terminait son enquête qu'elle avait menée avec le plus grand soin. Une très riche collection de documents était annexée aux rapports qu'allait examiner le Conseil supérieur (2).

Tout en protestant contre certaines allégations étendant à tous les membres de leurs corporations des abus qu'ils déclaraient purement individuels, les patrons entendus au cours de cette enquête ne s'étaient pas montrés opposés à l'assujettissement de leurs professions à la loi du 12 juin 1893.

Un des rapports était spécialement consacré aux in-

de côté tout ce qui, dans les travaux parlementaires, ne concerne pas les petites industries de l'alimentation et nous ne considérerons les divers projets et propositions de loi qu'au point de vue spécial de ces professions.

(1) *Ibid.* — Article premier de la Commission du travail. — Le premier paragraphe de l'article premier de la loi du 12 juin 1893 est ainsi modifié : « Sont soumis aux dispositions de la présente loi : les manufactures, fabriques, usines, ateliers, magasins, boutiques, bureaux... et leurs dépendances, et toutes autres exploitations industrielles ou commerciales, de quelque nature que ce soit... »

(2) Le tout — résultats de l'enquête — forme le volume auquel nous avons déjà eu l'occasion de nous référer plusieurs fois : Conseil supérieur du travail, session de 1904, Commission permanente : Rapports et documents sur la réglementation du travail dans les bureaux et magasins et dans les petites industries de l'alimentation.

industries de l'alimentation. L'auteur, M. Jules Barafort, secrétaire général de la fédération culinaire de France, pensait « qu'il y avait lieu de rendre applicables à toutes les industries de l'alimentation les dispositions de la loi du 12 juin 1893... » (1) ; il proposait d'ajouter à l'énumération de l'article 1^{er} de la loi du 11 juillet 1894 « les établissements où se préparent et se débitent les aliments » ; spécifiant en outre : « Sont compris dans les dépendances les dortoirs et réfectoires » (2).

Un texte, visant au même but, mais différent dans les termes, figurait dans les vœux proposés par la Commission permanente qui modifiait ainsi l'article 1^{er} de la loi de juillet 1893 :

Sont soumis aux dispositions de la présente loi les manufactures, fabriques, usines, chantiers, ateliers, *laboratoires, cuisines, caves et chais, bureaux, magasins, boutiques, arrière-boutiques et leurs dépendances, et en général les établissements de tout ordre industriels et commerciaux.*

Dans les dépendances, sont compris les dortoirs, réfectoires et cuisines du personnel, ainsi que les terrasses et emplacements sur la voie publique affectés aux étalages extérieurs (3). La commission ajoutait en outre, à la suite du premier paragraphe de l'article 1^{er} : « Toutes

(1) Conseil supérieur du travail, 1901. Conclusions du rapport, p. XXXI.

(2) *Ibid.*, p. XXXII.

(3) *Ibid.*, p. LVII. (Les compléments et modifications à la loi sont indiqués en italique).

les dispositions de la présente loi et des décrets subséquents visant les établissements industriels, les chefs d'industrie et les ouvriers sont applicables, sauf les dérogations expressément prévues, aux employés et ouvriers de toutes catégories occupés dans les établissements énumérés dans l'article 1^{er} de la présente loi (1).

Dans sa séance du 4 juin 1901, le Conseil supérieur du Travail à l'unanimité des votants, acceptait le principe de l'intervention de la loi pour protéger les employés de magasins et les ouvriers de l'alimentation, au point de vue de l'hygiène et de la sécurité (2) ; le lendemain, il adoptait sans changement les vœux qu'on vient de lire, après une longue discussion, absorbée pour une bonne part, il est vrai, par l'étude critique des divers modes possibles d'inspection (3).

M. Millerand avait écrit dans sa circulaire du 20 mars 1900 déjà citée, cette phrase visant l'enquête qui se préparait: « J'ai lieu d'espérer que les propositions qui me seront soumises me permettront de donner une légitime satisfaction aux vœux qui ont été exprimés » (4).

Les résolutions adoptées par la Commission permanente, confirmées par celles du Conseil supérieur réalisaient cet espoir.

(1) *Ibid.*, p. LVII.

(2) Conseil supérieur du travail, 10^e session (juin 1901), p. 22 et s.

(3) Le premier de ces vœux était adopté par 40 voix sur 40 votants, le second l'était à l'unanimité des membres présents et sans discussion. — *Ibid.*, p. 47 et 48.

(4) *Bulletin de l'Inspect. du trav.*, 1901, p. 94.

Aussi, fort de l'approbation qu'il allait rencontrer, mais, d'autre part, ne se ralliant pas complètement à la proposition de la Commission du Travail de la Chambre, le ministre déposait au nom du Gouvernement, à la séance du 16 janvier 1902, un projet de loi portant, entre autres modifications à la loi de 1893, son extension aux petites industries de l'alimentation (1).

Ne visant ni les mines, minières, carrières, ni les entreprises de transport, ce projet était moins étendu que la proposition de loi de la Commission du Travail, car le gouvernement — disait l'exposé des motifs — voulait « d'abord réaliser la partie de la réforme qui lui a paru *la plus urgente* » (2) (employés de commerce et ouvriers de l'alimentation) dont le principe était « accepté unanimement » (3).

Rappelant les constatations lamentables faites par les inspecteurs du travail et les conseils d'hygiène dans les dépendances des établissements des petites industries de l'alimentation, M. Millerand ne craignait pas de se répéter en disant plus loin: « Il y a *urgence* à faire cesser l'exception dont elles bénéficient au point de vue de l'application de la loi du 12 juin 1893 » (4).

Quant au texte même du projet modifiant le 1^{er} § de

(1) Doc. parl., Chambre, 1902, n° 2875, p. 11.

(2) *Loc. cit.*, p. 11, col. 3.

(3) *Ibid.*, p. 12, col. 1.

(4) *Ibid.*, p. 12, col. 2.

l'article 1^{er} de la loi, il copiait en grande partie celui proposé par la Commission permanente qu'on a vu plus haut. Seul n'y figurait pas le mot « arrière-boutiques » ; on pouvait aussi regretter qu'il ne spécifiât pas ce qu'il fallait comprendre dans les « dépendances ». L'article 3 modifié prévoyait aussi des règlements d'administration publique :

1° Pour des mesures générales de protection et de salubrité applicables à tous les établissements assujettis « notamment », disait le texte, ne faisant ici que reproduire la loi de 1893, « notamment en ce qui concerne l'éclairage, l'aération ou la ventilation, les eaux potables, les fosses d'aisances, l'évacuation des poussières, vapeurs, les précautions à prendre contre les incendies, etc. » ;

2° Pour des prescriptions particulières relatives à certaines « professions » (la loi de 1893 disait : industries) ou à certains modes de travail.

M. Arthur Groussier fut chargé par la Commission du Travail de la Chambre du rapport à établir sur le projet de loi. Il le déposait à la séance du 29 janvier 1902 (1). La Commission du Travail se ralliait au texte du projet du gouvernement, pour modifier le 1^{er} § de l'article 1^{er} de la loi du 12 juin 1893 ; mais elle faisait une importante addition au 1^{er} § de l'article 3 modifié par lui.

(1) Doc. parl., Chambre, 1902, n° 2931, p. 102.

A l'énumération du projet gouvernemental qu'on vient de lire, la commission ajouta *in fine* « le couchage du personnel » (1).

Dans sa séance du 6 février 1902, la Chambre des députés adoptait sans discussion, à l'unanimité, après déclaration d'urgence, le projet de sa Commission du travail, que le Gouvernement présentait ensuite au Sénat le 13 février.

M. Paul Strauss, au nom de la commission sénatoriale, chargée d'examiner ce projet de loi, déposait à la séance du 3 mars suivant, un rapport tendant à son admission sans aucune modification (2).

Le 16 juin 1903, à la suite d'un rapport supplémentaire de M. Strauss et après déclaration d'urgence, le Sénat l'adoptait à son tour (3).

Le 25 juin, le projet revenait à la Chambre dont le Sénat n'avait pas modifié les décisions.

A la séance du 2 juillet, M. Cornet lisait et déposait

(1) La commission avait ajouté ces mots sur la proposition de M. Colliard, l'un de ses membres ; au reste, le gouvernement s'était mis d'accord avec elle pour cette addition à son projet. Le rapporteur M. Groussier, disait : « Il n'est pas douteux que les dortoirs sont visés par les mots « et leurs dépendances » insérés à l'article 1^{er}, mais étant donné que la surveillance du couchage est une des protections les plus nécessaires pour les professions que nous assujettissons à la loi, il a semblé indispensable de préciser cette disposition si importante » *loc. cit.* (p. 104, col. 2).

(2) Doc. parl., Sénat, 1902, n° 101, p. 147.

(3) Des réclamations de plusieurs départements ministériels avaient nécessité des modifications au projet (sans intérêt pour notre étude) et par suite un rapport supplémentaire de M. Strauss (séance du 24 mars 1903).

un rapport où la Commission du travail de la Chambre proposait de voter le texte adopté par le Sénat (1).

Se ralliant à ses vues, la Chambre adoptait le lendemain le projet sans discussion.

La loi était enfin votée. Au dire de M. Cornet, elle réalisait « un progrès considérable pour les petites industries de l'alimentation » (2). On la réclamait avec insistance, on en proclamait l'urgence... depuis dix ans.

En 1904, deux décrets paraissaient en vertu du 1^{er} § de l'article 3 de la loi nouvelle : l'un le 28 juillet relatif au couchage du personnel, l'autre le 29 novembre ayant trait aux locaux dans lesquels travaillent les employés (3). Certaines de leurs dispositions semblent dictées par le plus rudimentaire bon sens comme par

(1) Déb. parl., Ch., *Journ. officiel* du 3 juillet 1903, p. 2264.

(2) *Ibid.*

(3) Le décret du 28 juillet 1904 exige pour les locaux affectés au couchage : un cube d'air de 14 mètres au moins par personne, (certains inspecteurs avaient demandé un minimum de 15 à 18 mètres), une fenêtre donnant directement dehors pour l'aération, la possibilité de la ventilation, l'absence de communication directe avec les cabinets, la suppression des conduits de fumée qui pourraient les traverser sauf dans le cas où ils seraient en maçonnerie étanche. Les dortoirs doivent avoir au moins 2 m. 60 de hauteur, le sol doit être formé d'un revêtement imperméable ou d'un revêtement jointif se prêtant au lavage, les murs doivent aussi pouvoir être lavés. Il est formellement interdit de faire coucher le personnel dans les ateliers, magasins, etc... (sauf les gardiens de nuit). Le couchage doit être individuel. La literie doit être constamment propre, les draps blanchis tous les mois et chaque fois qu'ils changeront d'occupants. Les matelas seront cardés tous les deux ans, les paillasses deux fois par an. Le linge sale ne devra pas séjourner dans les locaux de couchage qui devront être lavés ou nettoyés tous les jours avec des linges hu-

l'hygiène la plus élémentaire ; mais la minutie de leur réglementation (par exemple les articles relatifs au couchage) était nécessitée par les conditions déplorables dans lesquelles travaillaient et vivaient les apprentis et ouvriers des industries alimentaires.

Le 22 mars 1906, un décret remplaçait par de nouvelles dispositions, plus nombreuses et plus précises, celles édictées dans l'article 16 du décret du 29 novembre 1904 pour parer aux dangers d'incendie.

En comblant les vœux de tous les hygiénistes et d'une grande partie du monde ouvrier, la loi du 13 juillet 1906 apportait, il y a quatre ans, une pierre, qu'on espérait solide, à l'édification trop lente d'une législation vraiment protectrice des travailleurs de l'alimentation.

C'est du reste, a dit M. Jourde, député, leur corporation « qui a le plus fait pour obtenir le vote de cette loi » (1) et M. le sénateur Poirrier le constatait

mides. Le personnel devra avoir à sa disposition de l'eau potable, des lavabos (un au moins par six personnes), des serviettes individuelles et du savon.

Le décret du 29 novembre 1904 reproduisait en partie les dispositions de celui du 10 mars 1894 (ce dernier n'était pas applicable aux petites industries de l'alimentation. V. p. 17 et la note 1 de cette page). Le décret de 1904 supprimait cependant certaines exigences du décret de 1894, mais il contenait, d'autre part, de nouvelles dispositions : règles particulières aux évier, cubes d'air de 7 mètres cubes (au lieu de 6) au moins par ouvrier dans les locaux de travail en général, de 10 au moins dans les laboratoires, chais, cuisines dont les fenêtres donneront directement sur le dehors, l'aération devant être suffisante pour éviter des élévations exagérées de température.

(1) Discussion de la proposition de loi tendant à établir le repos

aussi (1) : les « alimentaires » ont été parmi les plus ardens à mener cette campagne qui réussit enfin, au bout de vingt années de luttés incessantes, à doter du repos hebdomadaire les travailleurs français.

Il serait hors de propos d'étudier ici ce mouvement ; la liste même serait fastidieuse et superflue des réunions et congrès où les travailleurs des professions alimentaires réclameront le droit de vivre un jour sur sept (2).

Nous ne ferons pas davantage l'historique des travaux préparatoires. Nous y relèverons seulement ce qui peut toucher à notre sujet, pour voir ensuite comment les professions alimentaires sont soumises à la loi et quelles dispositions les y concernent.

Aux dires de M. Georges Berry, rapporteur, et de M. Charles Ferry, président de la Commission du Travail de la Chambre (3), c'était en partie sur les réclamations des ouvriers et des patrons de l'alimentation que la Commission avait déposé, à la séance du 26 mars 1902,

hebdomadaire. Déb. parl., Chambre, 1903, *Journ. officiel*, p. 1578 (3^e col.).

(1) Rapport fait au nom de la Commission chargée d'examiner la proposition de loi adoptée par la Chambre, tendant à établir le repos hebdomadaire, le 21 février 1905. Doc. Parl., Sénat, 1905, n^o 28, *J. O.*, p. 19.

(2) Citons seulement comme ayant peut-être été le plus nombreux et le plus important des derniers congrès, celui tenu à Bourges, en 1903, par la *Fédération nationale des travailleurs de l'alimentation*.

(3) Deb. parl., Ch., 1902, séance du 27 mars, *J. O.*, p. 1572 (3^e col.) et 1580 (3^e col.)

un texte modifiant la première rédaction de sa proposition de loi (1).

Les doléances de ces travailleurs avaient fortement incité la Commission, disait le lendemain le rapporteur, à laisser « aux conseils municipaux, dans leurs communes, le soin, suivant les exigences du commerce local, d'arrêter la façon dont sera accordé ce repos, de décider si on devra donner deux demi-journées par semaine ou quelques jours pendant la morte-saison » (2).

C'était donner aux maires des attributions fort délicates — fort peu agréables, disaient certains députés — sources naturelles d'abus et d'inconvénients de toutes sortes.

C'était, disait M. Millerand, ministre du commerce (en désaccord sur ce point avec la commission), « permettre à chaque maire dans les 36.000 communes de France de faire 36.000 législations du travail », c'était

(1) Ce texte figure au compte rendu des débats à la suite de la séance du 26 mars 1902 (Déb. parl., *J. O.*, p. 1554 et 1555).

Les allégations des membres de la Commission du travail semblent inconciliables avec les vœux et l'action des professions alimentaires que nous venons de signaler : MM. Georges Berry et Charles Ferry ont, un peu hâtivement, généralisé quelques réclamations particulières qui, toutes, avaient été formulées à Paris.

(2) *Ibid.*, p. 1573. L'article 2 du projet de la commission disait : « Le maire et à Paris, le préfet, d'accord avec le conseil municipal sont chargés, après avis des chambres syndicales patronales et ouvrières, de déterminer la façon dont jouiront du repos hebdomadaire les ouvriers et employés attachés aux exploitations de la commune, et de dresser la liste des exceptions qu'il y aura lieu d'établir suivant la nécessité du commerce local ».

organiser « l'anarchie, purement et simplement » (1).

Et l'on pouvait se demander si, avec ce système, en dépit de l'interdiction de l'article 1^{er} du projet, les ouvriers et employés ne seraient pas, bien souvent, « occupés plus de six jours complets par semaine ».

Néanmoins, la majorité de la Chambre adoptait un texte reproduisant en substance celui de la commission. Elle ajoutait même à l'article 2 un 2^e § « inutile », disait M. Julien Goujon, et qui n'était, d'après M. Charles Ferry, qu'une « superfétation » à l'article déjà voté (2).

Et par suite des allégations de MM. Charles Ferry et Georges Berry, les industries de l'alimentation auraient endossé pour partie, la responsabilité des maux qu'eût engendrés cette disposition si — heureusement transformée déjà dans le rapport Poirrier lors de la transmission de la proposition de loi au Sénat (3) — elle n'était complètement disparue du second texte soumis à la

(1) Déb. parl., Chambre, 1902, séance du 27 mars, *J. O.*, p. 1581.

(2) *Ibid.*, p. 1583, col. 1.

Le texte de l'article 2 voté par la Chambre était ainsi conçu : « Le maire, et à Paris, le préfet, d'accord avec le conseil municipal, sont chargés, après avis des chambres syndicales patronales et ouvrières de dresser la liste des exceptions qu'il y aura lieu d'établir suivant la nécessité du commerce et des industries de la localité ».

« Les maires pourront autoriser dans l'étendue de leur commune, des dérogations à la présente loi ; mais sous la réserve que ces dérogations bénéficieront à tous les établissements de même nature ».

(3) Rapport fait au nom de la commission chargée d'examiner la proposition de loi adoptée par la Chambre des députés, par M. Poirrier, sénateur (Doc. parl., Sénat, 1905, n^o 28, *J. O.*, p. 28).

Chambre Haute, au nom de sa commission, par M. Prevel (1).

Les industries alimentaires n'entrèrent pas seulement en scène incidemment au cours des travaux préparatoires de la loi du 13 juillet 1906.

A la séance du 27 mars 1902, MM. Jourde et Labussière déposèrent un amendement tendant à intercaler, dans l'article 1^{er} de la proposition soumise à la Chambre, à la suite des mots : « usines, chantiers » les mots : « ateliers, cuisines des hôtels, restaurants, pâtisseries et des autres établissements des industries de l'alimentation, caves, chais, et entrepôts » (2).

« Cet amendement — disait M. Jourde — a une importance considérable surtout pour... les travailleurs de l'alimentation » (3).

Cette intercalation était motivée par la crainte qu'à son défaut les tribunaux n'admissent pas ces travailleurs au bénéfice de la loi (4).

Malgré la déclaration du président de la commission : « Les employés de l'alimentation sont compris dans le

(1) Rapport supplémentaire fait au nom de la même commission. (Doc. parl., Sénat, 1906, n° 108, *J. O.*, p. 228).

(2) Déb. parl., Ch., 1902, *J. O.*, p. 1578.

(3) *Ibid.*

(4) « Si la cour de cassation — disait M. Jourde — avait à interpréter la loi que nous faisons, elle la rapprocherait des lois sur l'hygiène dont les textes énumèrent les cuisines et leurs dépendances. Si nous omettions cette énumération dans la loi actuelle, les travailleurs dont je m'occupe n'en bénéficieraient peut-être pas. » Déb. parl., *J. O.*, p. 1579 (1^{re} col.)

projet » (1), malgré l'opposition du rapporteur qui, voyant en eux « plutôt des domestiques que des employés », aurait voulu les soustraire à la loi (1), l'intercalation fut votée par la Chambre.

Elle a disparu du projet de loi du Sénat et du texte définitif. Les motifs en sont donnés dans le rapport de la commission du Sénat. M. Poirrier disait : « L'énumération que la Chambre des députés avait faite nous a paru inutile. Sous notre rubrique générale, nous entendons comprendre toutes les entreprises désignées dans le projet de la Chambre des députés... (services divers : de l'Etat, des départements, des communes...) manufactures, fabriques, usines, chantiers, ateliers, cuisines des hôtels, restaurants, pâtisseries et autres établissements de l'industrie de l'alimentation, caves, chais, entrepôts, magasins, boutiques... et leurs dépendances » (2).

D'autre part, envisageant la fixation du repos au dimanche, et pour bien préciser la portée de la loi, le rapporteur s'exprimait ainsi : « Les établissements qui ne peuvent accorder le repos du dimanche à tout leur personnel, quoique la minorité, sont nombreux : toute l'industrie et le commerce de l'alimentation, les cafés, les restaurants, les hôtels... » (3).

(1) Déb. parl., J. O., p. 1579, 1^{re} col.

(2) *Loc. cit.*, p. 24 (2^e col.).

(3) *Ibid.*, p. 23, col. 2. — Dans le même sens, même rapport, p. 26, col. 1.

En effet dans l'état actuel de nos mœurs, les nécessités sociales s'opposent au repos collectif à jour fixe de beaucoup de professions, au premier rang desquelles il faut placer les petites industries de l'alimentation. C'est ce qu'ont reconnu tous les partisans de l'extension la plus large du repos dominical, c'est ce que reconnaissait M. de Las Cases, le 25 mai 1905, dans son discours au Sénat (1).

Aussi la commission sénatoriale avait-elle prévu dans l'article 3 de son texte des « dérogations apportées par des règlements d'administration publique » au repos hebdomadaire de 24 heures consécutives » pour les « industries de produits alimentaires et magasins de vente de ces produits » (2).

Au cours de la première délibération au Sénat, le 26 mai 1905, M. Monis déposait un contre-projet dont le deuxième paragraphe de l'article 4 visait les établissements de vente des denrées d'alimentation qu'il autorisait « à occuper leur personnel le dimanche pendant cinq heures, étant entendu que les ouvriers ou employés

(1) Déb. parl., Sénat, 1905, séance du 25 mai 1905, *J. O.*, p. 939, col 2.

(2) Ces dérogations consistaient à :

« Substituer au repos hebdomadaire d'un jour complet deux demi-journées représentant ensemble la durée d'un jour de travail ;

« Réduire de 15 au plus le nombre de jours de repos hebdomadaire annuels ou remplacer, au cours de l'année, 15 jours au plus de repos hebdomadaire par un ou deux congés de durée totale. » Toutefois, dans les deux cas, la Commission exigeait au moins deux jours de repos par mois, sauf pendant deux mois non consécutifs où elle tolérait un seul repos. (Doc. parl., n° 28, p. 25, col. 3).

travaillant ce jour-là jouiront d'une demi-journée de repos dans la semaine soit simultanément, soit par roulement » (1).

La même séance voyait l'interruption de la discussion et le renvoi du contre-projet de M. Monis à la Commission.

Dans son rapport supplémentaire, celle-ci réglementait séparément « la fabrication de produits alimentaires destinés à la consommation immédiate » et « la vente des denrées alimentaires » que visaient deux dispositions différentes.

Nous retrouverons la première plus loin, elle a passé dans le texte de la loi (2); heureusement, la seconde n'eut pas le même sort.

Figurant sous le deuxième paragraphe de l'article 5, elle était conçue : « Dans tout établissement de vente de denrées alimentaires au détail qui aura fixé le repos au même jour pour tout le personnel, le repos hebdomadaire pourra être réduit à une demi-journée » (3). Cette disposition frustrait certains « alimentaires » de la moitié de leur repos. Elle fut votée, cependant, sans discussion lors de la première délibération, d'abord avec le premier paragraphe, puis avec l'ensemble de l'article (4).

(1) Déb. parl., Sénat, 1905, *J. O.*, p. 955, col. 2.

(2) A l'article 3, § 1^{er}.

(3) Doc. parl., Sénat, 1906, n° 108, *J. O.*, p. 230.

(4) Déb. parl., Sénat, 1906, séances du 5 avril et du 14 juin, *J. O.*, p. 341 et 697.

Entre les deux délibérations le gouvernement demanda un repos compensateur par quinzaine pour tous les employés et la Commission du Sénat admit son texte. Puis, lors de la discussion, elle déclara vouloir traiter différemment les mineurs logés chez leurs patrons. De là désaccord partiel, à la séance du 3 juillet 1906, entre le ministre et la Commission. Celle-ci néanmoins faisait voter à la même séance le texte suivant : « Dans les établissements de vente de denrées alimentaires au détail, le repos pourra être donné le dimanche après-midi, avec un repos compensateur, par roulement et par semaine ; d'un autre après-midi pour les employés âgés de moins de 21 ans et logés chez leurs patrons ; et par roulement, et par quinzaine, d'une journée entière pour les autres employés. »

C'est là une disposition générale visant tout un groupe d'établissements ; mais dans la même séance, la Commission sénatoriale proposait de soumettre à un régime spécial une des petites industries de l'alimentation : la boulangerie.

Elle avait rédigé sous l'article 18 le texte suivant : « Les ouvriers boulangers auront le droit de remplacer le repos hebdomadaire par roulement prévu à l'article 3 par treize jours de repos tous les trois mois à prendre en une fois, ou par fractions, suivant accord avec les patrons » (1).

(1) Cette même réglementation, ajoutée au texte de la Commission après son dépôt au Sénat, avait été votée en première séance le 14

La Commission s'était livrée à un referendum parmi les ouvriers boulangers ; le cinquième seulement d'entre eux réclamait le repos hebdomadaire — avait dit le rapporteur à la séance du 14 juin (1) — tous les autres désirant le maintien du *statu quo* que respectait l'article proposé.

Notons seulement dans cet historique d'un côté spécial des travaux préparatoires de la loi, que le ministre attaqua la valeur probante du referendum, que le texte de la Commission occasionna une longue discussion et qu'enfin il fut rejeté (2).

Le surlendemain le Sénat votait l'ensemble de la proposition dont le texte revenait au Palais Bourbon le 6 juillet ; le 10, la Chambre l'adoptait, après déclaration d'urgence, à l'unanimité des 547 votants.

Il nous reste à examiner comment se donne, aux termes de la loi du 13 juillet 1906, le repos hebdomadaire dans les différentes industries de l'alimentation.

Toutes sont admises à un régime d'exceptions : c'était nécessaire, nous l'avons vu.

juin 1906 pour « les employés et ouvriers dont les professions s'exercent exclusivement la nuit ». Mais le vote n'avait eu lieu que sous la réserve, demandée par le ministre, de revenir sur ce point au moment de la deuxième délibération (Déb. parl., Sénat, 1906, séance du 14 juin, *J. O.*, p. 693). Le texte était donc maintenant moins compréhensif puisqu'il ne visait plus que les boulangers.

(1) Déb. parl., Sénat, 1906, *J. O.*, p. 693.

(2) Déb. parl., Sénat, 1906, séances des 3 et 5 juillet, *J. O.*, p. 746 et suiv., et 751 et suiv.

Les pâtisseries, boulangers, glaciers, charcutiers sont visés par le premier, et les cuisiniers par le deuxième paragraphe de l'article 3, donc admis de droit à donner le repos hebdomadaire par roulement un autre jour que le dimanche à leur personnel.

[« 1° Fabrication de produits alimentaires destinés à la consommation immédiate ;

« 2° Hôtels, restaurants et débits de boissons... (1)].

La disposition du premier paragraphe — remarquons-le — ne concerne que la fabrication, elle ne concerne pas la vente des denrées alimentaires au détail... « Il suit de là, qu'un dépôt de pain n'est pas compris dans l'exception, et qu'une boulangerie y est comprise » (2).

De même, sont seuls visés par l'article 3, « les charcutiers qui transforment la viande de porc en produits alimentaires destinés à la consommation immédiate, tels que : pâtés, boudins, saucisses, etc... » ; « ceux qui ne vendent qu'en gros et demi-gros » (dont nous ne

(1) « Tous les commentateurs de la loi et des circulaires ministérielles s'accordent à ranger dans la catégorie des fabricants pouvant bénéficier du 1^{er} § de l'article 3, les boulangers, charcutiers, pâtisseries, glaciers » (Trib. de simple police de Paris, jugement du 14 mars 1908, *Bull. de l'Inspection du trav.*, 1908, p. 85). Le texte était assez clair par lui-même pour qu'on y trouve les professions que nous citons ici ; mais le jugement semble oublier qu'il y avait mieux qu'un commentaire : une circulaire ministérielle donnait elle-même, le 17 novembre 1908, l'énumération ci-dessus (*Bull. Inspection du trav.*, 1906, p. 358).

(2) Circulaire ministérielle du 3 septembre 1906 (*Bull. de l'Inspection du trav.*, 1906, p. 172).

nous occupons pas), et « ceux qui vendent la viande fraîche de porcs comme les bouchers débitent la viande de bœuf, de veau ou de mouton », ne sont pas soumis au même régime (1). Il est vrai que les charcutiers rentrant exclusivement dans cette dernière catégorie, ne se voient guère à Paris qu'aux Halles, et sont, en province, excessivement rares. D'autre part, ceux qui transforment la viande de porc en vendent aussi certains morceaux frais. Néanmoins, la première de ces occupations, la plus importante aussi, constitue, à vrai dire, tout leur métier et c'est elle qui lui donne son caractère.

Une question connexe se présentait : Comment, dans ces mêmes métiers, traiter le personnel préposé à la vente ? Dans sa circulaire du 3 septembre 1906, le ministre y répond en disant que « l'on doit rattacher à la fabrication » (et par conséquent, soumettre à l'article 3), « le personnel nécessaire sur place, à l'écoulement immédiat des produits, ces produits étant définis... *de consommation immédiate* » (2). Au reste, comme l'ajoute le ministre —et c'est vrai, surtout pour les enfants — souvent, dans la pratique, les mêmes personnes sont employées aux deux opérations.

Tous les travailleurs que nous venons de passer en revue peuvent donc être soumis au roulement pour

(1) Cf. Lettre ministérielle du 11 juillet 1908 (*Bull. de l'Inspection du trav.*, 1908, p. 242).

(2) *Loc. cit.*, p. 172.

avoir, un jour sur sept, le repos auquel ils ont droit : chacun d'eux, à son tour, se reposera donc, tantôt un jour de semaine et tantôt le dimanche.

La circulaire du 3 septembre 1906 commente ainsi cette disposition de l'article 3 : « Il y a lieu d'observer que tout établissement autorisé par la loi à donner le repos par roulement peut, à *fortiori*, donner congé à la totalité du personnel admis au roulement un même jour quelconque de la semaine. Dès lors que chacun de ses ouvriers ou employés n'est pas occupé plus de six jours par semaine et jouit d'une durée minima de 24 heures *consécutives* conformément aux prescriptions de l'article premier, cet établissement satisfait à la loi » (1).

Les professions ci-dessus étudiées ont donc la possibilité du repos collectif : 1° un autre jour que le dimanche ou 2° du dimanche midi au lundi midi [*a*) et *b*) de l'article 2].

Elles ont, en outre, pourvu qu'elles emploient moins de cinq employés ou ouvriers, la possibilité de remplacer le repos d'une journée par semaine « par deux repos d'une demi-journée, représentant ensemble la durée d'une journée complète de travail » (art. 5, § 3 de la loi) ; c'est même là une faculté qu'une circulaire ministérielle du 10 avril 1907 a étendue « provisoirement... aux établissements occupant moins de huit ouvriers » (2).

(1) *Loc. cit.*, p. 172.

(2) *Bull. de l'Insp. du Trav.*, 1907, p. 8.

Beaucoup de petits établissements d'alimentation, peuvent, en province, se réclamer de cette disposition.

Enfin, deux autres exceptions, de nature temporaire, sont susceptibles de les intéresser.

Dans ces maisons qui donneront le repos le dimanche « ce repos pourra être supprimé lorsqu'il coïncidera avec un jour de fête locale ou de quartier désigné par un arrêté municipal » (art. 5, § 4) (1).

Le paragraphe 3 de l'article suivant donne l'autorisation de supprimer le repos hebdomadaire quinze fois par an, pourvu que le bénéficiaire de ce repos jouisse au moins de deux jours de repos par mois, aux industries « qui emploient des matières périssables » et à « celles qui ont à répondre à certains moments à un surcroît extraordinaire de travail et qui ont fixé le repos hebdomadaire au même jour pour tout le personnel ».

La circulaire du 10 avril 1907 en recommandant d'entendre le mot « industries » dans son sens le plus large — qui est aussi son sens propre — a empêché toute hésitation sur l'applicabilité de cette disposition aux hommes adultes employés dans les industries alimentaires (2) ; onze mois après, un décret rendu en applica-

(1) « La circonstance que ce repos ne porte que sur une partie de la journée ne saurait les priver du bénéfice de l'exemption prévue par l'article 5, le terme employé par cet article étant général et ne faisant aucune distinction entre le repos total ou simplement partiel. ». (Cour d'appel de Rouen, arrêt du 7 mars 1908, *Bulletin de l'Insp. du trav.*, 1908, p. 74).

(2) *Loc. cit.*, p. 8.

tion de l'article 18 de la loi, faisait de même pour les femmes et les enfants de ces professions en les comprenant dans son énumération (1).

On a pu remarquer que seuls des travailleurs alimentaires qui nous occupent, les bouchers ont été tenus à l'écart. Le texte principal les concernant est, en effet, l'article 5 et non l'article 3, car on ne trouve point chez les bouchers la « fabrication » qu'exige ce dernier article. Ils vendent seulement, après les avoir débités et détaillés, les morceaux de l'animal qu'ils ont abattu, étripé et dépouillé.

Dans notre étude des travaux préparatoires, nous avons assisté à la genèse du deuxième paragraphe de l'article 5, concernant « les établissements de vente de denrées alimentaires au détail » (v. p. 41 et 42) : c'est parmi eux que sont rangées les boucheries (2). Et cependant, en nous reportant à la séance du Sénat du 3 juillet 1906, nous pourrions constater ceci : M. Prevet pensait viser seulement par cette disposition les

(1) Décret du 16 mars 1908 déterminant la nomenclature des catégories d'établissements admis à bénéficier des dérogations de l'article 6 de la loi du 13 juillet 1906 en ce qui concerne les femmes et les enfants.

(2) Rappelons cette disposition : « Dans les établissements de vente de denrées alimentaires au détail, le repos pourra être donné le dimanche après-midi, avec un repos compensateur, par roulement et par semaine, d'un autre après-midi pour les employés âgés de moins de vingt et un ans et logés chez leurs patrons, et par roulement et par quinzaine, d'une journée entière pour les autres employés. »

épiciers et le petit commerce de « beurre, œufs, fromages et laitage » (1), tandis qu'à l'inverse, M. Delahaye y mettait côte à côte les charcutiers, les boulangers, les bouchers, les épiciers, en un mot « toute l'alimentation » (2).

Quoi qu'il en soit, si la soumission des bouchers au deuxième paragraphe de l'article 5 eût pu faire l'objet d'un doute, celui-ci aurait été bientôt tranché. Dans une lettre adressée le 17 novembre 1906 à l'inspecteur divisionnaire de la première circonscription, M. Viviani, donnant l'énumération des établissements de l'alimentation visés par l'article 3, n'y comprend pas les boucheries : quoique indirecte, la réponse était formelle (3).

Une précédente circulaire avait attiré l'attention des inspecteurs sur un mot de ce même paragraphe. Le texte porte : « repos compensateur d'un autre après-midi ». Le ministre disait : « Vous devez entendre cette prescription concernant les mineurs, comme leur interdisant tout travail à partir de midi le dimanche et le jour du repos complémentaire » (4).

Quand nous aurons cité les paragraphes 3 et 4 du même article 5 déjà étudiés plus haut à propos des au-

(1) Déb. parl., 1906, *J. O.*, p. 736.

(2) Déb. parl., 1906, *J. O.*, p. 737.

(3) *Bull. de l'Insp. du trav.* 1906, p. 358. Certains bouchers ont émis, notamment dans la région vosgienne, la prétention d'être soumis au 1^{er} § de l'article 3 (Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1906, p. 101) ; prétention injustifiable qui ne devait pas trouver d'écho.

(4) Circulaire ministérielle du 3 septembre 1906. *Loc. cit.*, p. 174.

tres industries de l'alimentation: emploi de moins de 5 ouvriers (provisoirement 8) et fêtes locales (1), nous aurons considéré toutes les dispositions dont relèvent les bouchers dans la loi du 13 juillet 1906.

La lettre ministérielle du 11 novembre 1908 soumet aux mêmes règles les charcutiers des Halles centrales, à Paris, qui vendent seulement de la viande fraîche de porc, sans la transformer (2) ; le même régime serait applicable *a simili* à tous ceux qui se livreraient au même commerce : ils doivent être, nous l'avons dit, très peu nombreux.

Complétons cette étude de la loi du 13 juillet 1906 au point de vue spécial des petites industries de l'alimentation en signalant qu'à Paris le contrôle des établissements soumis à la loi se partage entre les commissaires de police et les inspecteurs du travail : dans les établissements de vente de denrées alimentaires au détail (les boucheries en font partie) et dans les hôtels, le commissaire de police du quartier, dans tous les établissements visés par le premier paragraphe de l'article 3, et dans les restaurants, les commissaires de police inspecteurs des poids et mesures « seront spécialement chargés des vérifications et sanctions nécessaires » (3).

Remarquons en outre que, « si au cours de tournées

(1) Voir p. 46 et 47.

(2) *Bull. de l'Insp. du trav.*, 1908, p. 242.

(3) Lettre ministérielle du 17 novembre 1906 (*Bull. de l'Office du trav.*, 1906, p. 1261 et 1262).

motivées par la surveillance de l'application des autres lois de protection ouvrière, l'inspecteur était amené à constater des infractions à l'obligation du repos hebdomadaire, il aurait à relever ces infractions dans des procès-verbaux dont il donnerait connaissance au commissaire de police plus particulièrement chargé de la surveillance de l'établissement intéressé » (1).

Au reste cette loi du 13 juillet 1906 n'est qu'une restauration partielle de l'ancien état de choses : la loi du 29 mai 1874 faisait bénéficier du repos hebdomadaire — tout au moins jusqu'à seize ans (article 5) — les enfants de l'alimentation.

Sur un autre point, cette loi était pour eux d'une efficace protection : grâce à elle on ne pouvait impunément charger leurs épaules de fardeaux écrasants, mettre sur leur tête des poids énormes ou les contraindre à traîner des véhicules rivés au sol par un contenu dix fois trop lourd... toutes choses d'une pratique assez courante depuis dix-sept ans, comme nous le verrons en étudiant leur travail.

Mais, puisqu'une loi votée l'an dernier vient d'entrer en jeu pour diminuer leurs fatigues en soulageant avec eux tous ces jeunes employés que le langage parisien dénomme les « arpètes », enregistrons-la avec joie.

Les enfants employés dans les petites industries de l'alimentation tiraient une efficace protection de la loi

(1) *Ibid.*

du 19 mai 1874. De nombreuses contraventions étaient dressées pour infractions à ses articles, les tribunaux saisis par l'administration retenaient le plus souvent les faits, et déjà en 1878 plusieurs patrons pâtisseries, bouchers, etc... avaient été condamnés en matière de surcharges » (1).

Les tribunaux faisaient ici respecter le décret rendu le 15 mai 1875, en exécution de l'article 12 de la loi de 1874.

L'article 3 de ce décret défendait, dans son deuxième §, de charger « sur la tête ou sur le dos, au delà du poids de 10 kilogrammes, les enfants depuis l'âge de 12 ans, jusqu'à celui de 14 révolus ». Ceux de cet âge ne pouvaient, jusqu'à l'âge de 16 ans révolus, « recevoir une charge supérieure à 15 kilogrammes ».

A tous, le paragraphe suivant interdisait la traction de charges exigeant des efforts supérieurs à ceux que nécessitait le port de ces fardeaux.

A ce sujet, M. Teisserenc de Bort, ministre du commerce, adressait le 16 janvier 1877, à l'inspecteur divisionnaire de la première circonscription, des instructions où, après avis de la Commission supérieure du travail, il déclarait ces dispositions réglementaires expressément applicables aux industriels « qui ne fabriquent ou ne transforment aucun produit », tels, disait-il,

(1) Lettre ministérielle du 7 juin 1878, adressée au préfet de police. (Bouquet, *Le travail des enfants, des filles mineures et des femmes dans l'industrie*, 1893, p. 380).

« que les épiciers, quincailliers, bouchers », (donc à *fortiori*, aux charcutiers, boulangers, pâtissiers) (1).

Cette ère de bienfaisante protection, devait durer vingt ans. Après les deux avis du Conseil d'Etat de 1893 et de 1894, après la circulaire ministérielle du 7 juillet de cette dernière année, l'article 11 du décret du 13 mai 1893, complété par l'arrêté ministériel du 31 juillet 1894 (2) et qui interdisait jusqu'à 18 ans, certains travaux, ne pouvait (pas plus du reste que les autres dispositions du même texte) concerner les enfants des professions alimentaires, ce décret ayant été rendu en application de la loi du 2 novembre 1892.

Cependant, la jurisprudence précédente « se maintint quelques années encore » sous le régime de cette loi ; « elle est aujourd'hui complètement abandonnée » (3).

Des décrets successifs vinrent modifier l'article 11, et le 7 mars 1908, un dernier décret l'abrogeait en le remplaçant par un certain nombre de dispositions plus minutieuses et très protectrices.

Deux mois après, M. Viviani déposait, au nom du

(1) Bouquet, *op. cit.*, p. 363 et 364. La lettre au préfet de police du 7 juin 1878 (v. p. 52, note 1) renfermait les mêmes instructions.

(2) *Bull. de l'Insp. du trav.*, 1894, p. 916.

(3) Exposé des motifs du projet de loi relatif aux travaux interdits aux femmes et aux enfants dans les établissements commerciaux présenté, au nom du gouvernement, par M. Viviani, ministre du travail et de la prévoyance sociale (Doc. parl., Ch., 1908, n° 1710, *J. O.*, p. 410). Cf. dans le même sens : Rapport fait sur ce projet de loi au nom de la Commission du travail de la Chambre par M. Arthur Groussier, député (Doc. parl., Ch., 1908, n° 1834, *J. O.*, p. 617, col. 1).

Gouvernement, un projet de loi relatif aux travaux interdits aux femmes et aux enfants dans les établissements commerciaux (1).

Une simple lecture permet de se convaincre que ce projet fut dicté surtout par le manque de protection des jeunes alimentaires : de « nombreux rapports » d'inspecteurs les « réclamaient » (2), l'opinion publique l'attendait depuis longtemps.

Reprenant les prescriptions de l'article 12 de la loi du 2 novembre 1892, mais visant les établissements soumis à la loi sur l'hygiène de 1893-1903, l'article premier était ainsi conçu : « Pour tous les établissements désignés à l'article premier de la loi du 12 juin 1893, modifié par la loi du 11 juillet 1903, les différents genres de travaux présentant des causes de danger, ou excédant les forces, ou dangereux pour la moralité qui seront interdits aux enfants de moins de 18 ans et aux femmes, seront déterminés par des règlements d'administration publique, rendus après avis de la Commission supérieure du travail et du Comité consultatif des arts et manufactures. »

Au nom de la Commission du travail, M. Arthur Groussier déposait à la Chambre, le 26 juin 1908, un rapport sur le projet de loi (3).

(1) Ce dépôt était effectué à la séance du 19 mars 1908 (Doc. parl., Ch. 1908, n° 1710, *J. O.*, p. 410).

(2) Le ministre emploie lui-même dans son Exposé des motifs cette expression dont un examen, même rapide, des rapports annuels des inspecteurs du travail permet de vérifier toute l'exactitude.

(3) Doc. parl., n° 1834, p. 617.

« La principale anomalie — disait-il — que le projet a pour but de faire disparaître est celle relative aux surcharges » ; et il l'approuvait pleinement.

Huit jours après, la Chambre faisait de même en l'adoptant sans discussion, après déclaration d'urgence (1).

Le 17 novembre 1908, le projet passait au Sénat et le 2 mars suivant, au nom de la commission chargée de l'examiner, M. Henry Boucher déposait son rapport (2).

Tout en y faisant une critique que nous allons retrouver, il proposait au Sénat de voter l'ensemble du projet, ce qui avait lieu sans discussion, après déclaration d'urgence, le 2 avril 1909 (3).

Sous le régime de la loi de 1874, les officiers de police judiciaire reçurent mission, concurremment avec les inspecteurs du travail, de constater les contraventions aux dispositions du décret du 13 mai 1875 ; des instructions furent données, à cet effet, aux gardiens de la paix à Paris, aux agents de police dans les villes, aux gendarmes et gardes-champêtres dans les campagnes (4).

La loi du 2 novembre 1892, après avoir, dans les pre-

(1) Déb. parl., séance du 3 juillet 1908, *J. O.*, p. 1530.

(2) Doc. parl., Sénat, 1909, n° 44, *J. O.*, p. 42.

(3) Déb. parl., *J. O.*, p. 298.

(4) Bouquet, *op. cit.* (Instructions et circulaires ministérielles des 28 janvier et 15 février 1876, p. 377 et 378).

miers paragraphes de l'article 20, chargé les inspecteurs du travail d'assurer sa propre exécution, ajoute que ses dispositions « ne dérogent point aux règles du droit commun, quant à la constatation et à la poursuite des infractions à la dite loi ». L'article 5, paragraphe 3 de la loi du 12 juin 1893 contient une prescription identique. Rien n'était donc changé à l'état de choses antérieur, *en ce qui concerne les enfants soumis à ces lois*. A leur égard, les officiers de police judiciaire avaient toujours qualité pour relever les contraventions au même titre que les inspecteurs du travail. M. Lourties le disait expressément dans une circulaire du 10 novembre 1894 (1), et une autre circulaire ministérielle venait le rappeler le 10 novembre 1900 (2).

En l'étendant aux enfants employés dans tous les établissements commerciaux, la nouvelle loi maintient cette situation, son article 2 chargeant les inspecteurs et inspectrices du travail de son application « dans les conditions prévues par les articles 17 à 21 de la loi du 2 novembre 1892 », donc concurremment avec les officiers de police judiciaire qui, surtout ici, en matière de surcharges, auront à intervenir (3).

(1) *Bull. Insp. du trav.*, 1894, p. 1003.

(2) *Bull. Insp. du trav.*, 1900, p. 590.

(3) M. Millerand disait dans sa circulaire du 10 novembre 1900 : « Si les pouvoirs spéciaux qui ont été conférés aux inspecteurs du travail les désignent plus particulièrement pour assurer l'exécution des lois à l'intérieur des établissements industriels, il n'en est pas de même de la constatation des infractions à ces lois qui sont commises en dehors de ces établissements et qui ne peuvent être rele-

La Commission du Sénat aurait cependant désiré voir « charger avec précision les officiers de police judiciaires » de l'application des dispositions nouvelles (1), néanmoins, pour ne retarder « à aucun prix » le vote de la loi, elle ne modifiait pas le texte adopté par la Chambre, et formulait seulement le vœu que les règlements d'administration publique préviennent « nettement » l'intervention des officiers de police judiciaire dans son application (2).

Un projet de décret était, peu après le vote de la loi,

vées le plus souvent que par les agents à qui incombe la police de la voie publique » (*Bull. Insp. du trav.*, 1900, p. 590).

(1) Rapport fait au nom de la Commission du Sénat, par M. Henry Boucher (Doc. parl., Sénat, 1909, n° 44, *J. O.*, p. 43).

(2) Aucune objection ne fut faite, en ce qui concerne les pénalités applicables aux contrevenants : elles sont, aux termes de l'article 2, « celles prévues par les articles 26 à 29 » de la loi du 2 novembre 1892.

Elles sont ainsi établies :

A. — Infractions à la loi.

Première infraction : Poursuite devant le tribunal de simple police ; autant d'amendes de 5 à 15 francs que de personnes employées illégalement.

Récidive : Poursuite devant le tribunal correctionnel ; autant d'amendes de 16 à 100 francs que de personnes employés illégalement.

Récidiviste : Contrevenant poursuivi pour une infraction identique à une précédente, l'ayant fait condamner moins de douze mois auparavant.

Possibilité d'affichage du jugement et de son insertion dans les journaux en cas de contravention.

B. — Empêchement mis à l'accomplissement des devoirs d'un inspecteur :

Première contravention : Amende de 200 à 500 francs

Récidive : Amende de 500 à 1000 francs.

soumis au Comité consultatif des arts et manufactures : il avait trait aux *surcharges* et reproduisait les dispositions du décret du 7 mars 1908 qu'il déclarait applicable (comme il fut convenu lors des travaux préparatoires) à tous les établissements visés par les lois de 1893-1903.

Il est devenu récemment règlement d'administration publique. Rigoureusement appliqué, il mettra fin à une situation d'autant plus intolérable que les abus se passaient le plus souvent en plein jour, dans la rue, sous les yeux d'un public étonné de l'inaction des inspecteurs, pourtant impuissants jusqu'alors à les réprimer (1).

(1) Décret du 28 décembre 1909 (*Journ. officiel* du 30 décembre 1909). D'après ce décret, les interdictions suivantes sont applicables aux « alimentaires » :

1° Port des fardeaux :

Garçons au-dessous de 14 ans : maximum, 10 kilog.

— de 14 ou 15 ans : maximum, 15 kilog.

— — 16 ou 17 ans : — 20 —

2° Transport sur brouettes :

Garçons de 14 à 18 ans : maximum 40 kilog. (véhicule compris).

3° Transport sur véhicules à 3 ou 4 roues, dits « placières, pousseuses, pousse-à-main, etc... » :

Garçons au-dessous de 14 ans : maximum, 35 kilog. (véhicule compris).

Garçons de 14 à 18 ans : maximum, 60 kilog. (véhicule compris).

4° Transport sur charrettes à bras à 2 roues, dites « haquets, brancards, charretons, voitures à bras, etc... » :

Garçons de 14 à 18 ans : maximum, 130 kilog. (véhicule compris).

5° Transport sur tricycles porteurs à pédales « triporteurs » :

Garçons de 14 ou 15 ans : maximum, 50 kilog. (véhicule compris).

— — 16 ou 17 ans : maximum, 75 kilog. (véhicule compris).

Le transport sur tricycles porteurs à pédales et les modes de

En résumé, les conditions du travail des jeunes ouvriers de l'alimentation sont soumis à l'heure actuelle à la loi du 22 février 1851 (1), à la loi du 12 juin 1893 modifiée le 11 juillet 1903, à celle enfin du 13 juillet 1906 et au décret du 20 décembre dernier rendu en vertu de la loi du 30 avril 1909 (2).

Mais une brèche énorme restera toujours à combler dans l'édifice protecteur des travailleurs alimentaires, tant que ne leur seront pas applicables, sinon toutes, du moins certaines des dispositions de la loi du 2 novembre 1892. Ce serait depuis longtemps chose faite sans les avis du Conseil d'Etat du 29 juin 1893 et du 22 mai 1894 (V. p. 10 et suiv.) dont le désir d'éviter une trop longue parenthèse nous a fait jusqu'ici ajourner la critique.

S'inspirant de la loi du 22 mars 1841, mais embrasant un plus vaste champ d'action, la proposition de

transport énoncés sous les numéros 2^o, 4^o et 5^o sont interdits jusqu'à 14 ans. Le transport sur cabrouets est interdit jusqu'à 18 ans.

(1) Dans sa circulaire du 20 novembre 1900 (*Bull. de l'Insp. du trav.*, 1901, p. 94) M. Millerand croyait « devoir rappeler que... les jeunes travailleurs employés comme apprentis dans les industries (alimentaires)... peuvent réclamer le bénéfice de la loi du 22 février 1851... »

Même, M. Dalle a pu le dire avec raison : « Cette loi du 22 février 1851 ne paraît plus être applicable qu'aux apprentis des industries de l'alimentation à peu près les seules professions où se fassent encore des contrats » (Rapport présenté en 1901 au Conseil supérieur du Travail au nom de la Commission permanente (*Op. citat.* p. 6).

(2) Nous ne faisons pas figurer dans cette liste la loi du 9 avril 1898, étendue rétroactivement aux industries de l'alimentation et à toutes les exploitations commerciales par la loi du 12 avril 1906 : nous la citons seulement ici pour mémoire, cette loi ne réglementant pas les

loi déposée le 19 juin 1871 à l'Assemblée Nationale, par M. Ambroise Joubert, puis le projet de la Commission s'étendaient aux enfants et filles mineures employées dans les « manufactures, fabriques, usines, mines, chantiers et ateliers,... à un travail industriel ».

En résumé, la loi devait s'appliquer, disait M. Tallon, rapporteur, « au travail des enfants employés dans la grande industrie ou dans l'atelier industriel » (1).

Les membres de l'Assemblée Nationale considéraient-ils comme ayant le caractère de cet atelier, les cuisines, laboratoires, fournils, en un mot tous les locaux de travail des professions alimentaires et voulaient-ils les soumettre à la loi ? Ils n'ont, du moins, pas obtenu dans la précision de leur texte « cette perfection si difficile à atteindre » dont le rapporteur espérait cependant avoir approché « autant qu'il était possible » (2).

Lui-même, par exemple, ne semblerait parfois con-

conditions du travail, mais visant « les responsabilités des accidents dont les ouvriers sont victimes » au cours de celui-ci. En la lisant, on serait tenté cependant « de croire que la loi n'a point entendu faire bénéficier les apprentis » et les ouvriers de moins de seize ans « de toutes ces dispositions », quelques lignes seulement leur étant consacrées dans son article 8. Mais c'est justement parce que « cet article établit en leur faveur une mesure exceptionnelle et qu'il était nécessaire de bien préciser ; dans tous les autres cas, la loi s'applique à eux comme aux autres ouvriers ». Remarque de M. Jean Porée, dans le *Bulletin de la Société de Protection des apprentis et enfants employés dans les manufactures*, 1906, p. 43, « Les apprentis devant la loi du 9 avril 1898 ».

(1) Séance du 28 janvier 1873, *Journ. Offic.* du 29, p. 650.

(2) *Ibid.*

cevoir le travail industriel qu'accompli à l'aide de moteurs, au milieu d'une atmosphère toute remplie du bruit des machines, toute imprégnée des poussières dégagées par les déchets de la fabrication (1). Mais il parle ailleurs de « l'atelier », de « l'échoppe obscure » où travaillent « quelques pauvres enfants » (2).

Il vise donc en somme « tous les ateliers sans distinction » (3), que la loi conforme au projet, a voulu régir en laissant de côté le travail commercial (4).

Mais quand nous aurons remarqué, en outre, que si certaines professions d'un caractère mal défini, comme celle des ramoneurs, sont visées par la loi (5), plusieurs autres « travaux manuels (nullement déterminés) n'entraient pas dans ses prévisions » (6), nous serons assez embarrassés pour solutionner notre question.

(1) Rapport fait au nom de la commission chargée d'examiner la proposition de la loi de M. Ambroise Joubert, déposé à la séance du 30 mai 1872. Doc. parl., 1872, n° 1132, *J. O.*, p. 3605 et suiv. et particulièrement p. 3610 (col. 1 et 2).

(2) *Ibid.*, p. 3608 (col. 1).

(3) Séance du 23 janvier 1873, *Journ. Offic.* du 24, p. 513 (3^e col.).

(4) *Id.*, p. 514 (2^e col.)

(5) Rapport de M. Joubert, *loc. cit.*, p. 113.

En dépit de l'argument fourni par les travaux préparatoires, la question de l'applicabilité de la loi de 1874 aux petits ramoneurs fut soulevée en 1876. La commission supérieure (séance du 7 décembre 1876) et le ministre du commerce se prononcèrent pour l'affirmative; un certain nombre de décisions judiciaires ont été rendues à ce sujet, toutes dans le même sens (notamment, jugement du tribunal correctionnel de Reims, du 18 janvier 1882 et plusieurs jugements du tribunal correctionnel de la Seine).

(6) Séance du 23 janvier 1873, *J. Off.* du 24, p. 514.

Une réponse nous sera donnée indirectement.

Les membres de la commission reconnaissaient « empiéter sur les attributions » de la loi du 4 mars 1851 (1) : à divers points de vue ils allaient en soumettre à des règles nouvelles les justiciables, et parmi ceux-ci furent toujours rangés les jeunes travailleurs des petits métiers de bouche.

M. Victor Dalle pouvait donc dire avec raison que la loi de 1874 visait « implicitement » dans son texte les petites industries de l'alimentation (2).

Elle leur fut, au reste, appliquée sans difficulté, et peu après sa mise en vigueur, un certain nombre de condamnations frappaient des patrons pâtisseries et bouchers pour infractions à ses dispositions.

Des instructions ministérielles du 16 janvier 1877 et du 7 juin 1878 vinrent bientôt appuyer la jurisprudence : la question des surcharges en avait été l'occa-

(1) Rapport de M. Joubert, *loc. cit.*, p. 113.

Les dispositions de la loi de 1874, applicables aux enfants munis d'un contrat d'apprentissage étaient celles relatives à l'âge d'admission dans les ateliers, à la durée du travail : au travail de nuit et du dimanche, à la juridiction compétente pour réprimer les infractions et à la quotité de l'amende à infliger.

(2) *Cons. sup. du trav.*, 1901, p. 4. — M. Doumergue a même dit de la loi de 1874, qu'« elle avait été conçue comme devant s'appliquer aux petites industries de l'alimentation, comme aux autres fabrications industrielles » (Exposé d'un projet de loi relatif à la réglementation du travail. — Doc. parl., Ch., 1906, n° 236, *J. O.*, p. 912).

sion et c'est à ce sujet que nous les avons citées (V. p. 53, note 1), mais la réponse était plus large que n'avait été la demande : il en ressortait que la loi de 1874 tout entière était applicable aux petites industries de l'alimentation : le ministre le répétait après la Commission supérieure du travail, dont l'avis du 7 décembre 1878 avait été formel.

Aussi jusqu'en 1892, on trouve un certain nombre de décisions judiciaires à l'occasion des contraventions relevées dans l'industrie alimentaire.

En 1886, M. Laporte, inspecteur divisionnaire, faisait procéder à une enquête générale sur les locaux de couchage dans les petites industries de la région parisienne. Il avait ainsi l'occasion d'étudier surtout à ce point de vue les divers établissements de l'alimentation ; car, déjà l'habitude de loger le personnel était en grande partie disparue pour les autres professions.

Les constatations furent déplorables. Aussi comme, dans le but de modifier la loi de 1874, deux propositions et un projet de loi venaient d'être déposés sur le bureau de la Chambre (1), M. Laporte n'hésitait pas à demander « qu'il fût introduit dans la loi à intervenir » les

(1) Proposition de M. Martin Nadaud, député, Doc. Parl., 1886, n° 197, *J. O.*, p. 153.

Proposition de M. Camélinat, député, Doc. Parl., 1887, n° 1098, *J. O.*, p. 591.

Projet de loi déposé par MM. Lockroy et Demôle, Doc. Parl., Ch., 1887, n° 1244, *J. O.*, p. 1057.

mots : « et leurs dépendances », à la suite de l'énumération des établissements surveillés (1).

En présence des résultats de l'enquête, la Commission de la Chambre chargée d'examiner les propositions et le projet de loi, entrainé dans les vues de M. Laporte : elle ajoutait les mots « et leurs dépendances » à l'énumération des établissements visés par ces différents textes.

La lecture du rapport de M. Waddington ne laisse aucun doute à cet égard (2) ; c'est pour mettre fin aux abus révélés par l'enquête et pour comprendre les locaux de couchage — ceux de l'alimentation en particulier — dans les établissements surveillés qu'à la suite de ceux-ci la Commission ajoutait « leurs dépendances » (3).

L'expression passa dans le texte définitif de la loi sans qu'au cours des débats aucune objection ait été faite sur sa compréhension, il n'y fut pas question davantage des industries de l'alimentation. C'était admettre implicitement les vues de M. Laporte et celles de la Commission de la Chambre. Aussi la loi fut-elle appli-

(1) Cf. rapport de M. Laporte, Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1893, p. 36.

(2) Rapport présenté au nom de la Commission de la Chambre à la séance du 13 décembre 1887. Doc. Parl., 1888, n° 2204, *J. O.*, p. 658.

(3) Cf. Remarque de M. Raoul Jay à la séance du 13 janvier 1906 de l'Association nationale française pour la protection légale des travailleurs (Compte rendu de cette session). — « La protection légale des enfants occupés hors de l'industrie, la situation des enfants en France », brochure, 1906, p. 10.

quée aux industries alimentaires dès sa mise en vigueur.

Nous avons vu comment vint les y soustraire, en se conformant au double avis du Conseil d'Etat du 29 juin 1893 et du 22 mai 1894, M. Lourties, ministre du commerce, par sa circulaire du 7 juillet de cette dernière année.

Le Comité consultatif des arts et manufactures fut le premier coupable. Il soumettait — nous l'avons dit — les bouchers à la loi, qu'il refusait, par ailleurs, d'appliquer aux boulangers, aux pâtisseries et aux cuisiniers.

Il pensait « que l'interprétation de la loi de 1874, en vertu de laquelle les pâtisseries et les boulangers avaient été soumis à l'inspection, était excessive, et... qu'en présence des termes de la loi de 1892, et du commentaire qui les avait définis devant le Parlement, les industries de la boulangerie et de la pâtisserie devaient être considérées comme libres » (1).

Le Comité se basait sur les considérations suivantes : « On n'a jamais qualifié d'ateliers les officines des boulangers, des pâtisseries ou des cuisiniers. »

En fait, les opérations de la cuisine, de la boucherie, de la pâtisserie se rattachent à la vie domestique, et, à ce titre, elles sont en dehors de la loi » (2).

(1) Avis du 26 avril 1893, cité par M. G. Dron, député, dans son rapport présenté, au nom de la Commission du travail, chargée d'examiner la proposition de loi, adoptée par le Sénat, modifiant la loi du 2 novembre 1892. Doc. Parl. 1896, n° 1724, J. O., p. 222.

(2) *Ibid.*, p. 222.

La Commission supérieure du travail n'adopta pas ces vues, mais M. Dron a pu dire que son avis « pesa bien peu dans la balance » (1) : le Conseil d'Etat, réuni en assemblée générale pour la préparation d'un règlement d'administration publique à rendre en application de la loi de 1892, affranchissait de cette loi les boulangers, pâtisseries et cuisiniers ; il se ralliait ainsi aux vues du Comité consultatif des arts et manufactures, mais la section du Conseil consultée officieusement par le ministre allait encore plus loin que le Comité, en mettant hors la loi les bouchers et charcutiers (V. le texte de ces deux avis, pages 10 et suiv.).

Toutes sortes d'arguments s'élèvent contre la doctrine du Comité Consultatif et du Conseil d'Etat.

Les législateurs de 1874 avaient-ils eu l'intention de réglementer les professions alimentaires ? Il y a là, nous l'avons constaté, une question un peu embarrassante, du moins *a priori*. Un problème identique ne se posait pas pour la loi de 1892. L'article 1^{er} énumère, à la suite d'un certain nombre d'établissements, « leurs dépendances ».

La seule introduction de ces deux mots dans son texte aurait suffi à justifier l'application de la loi aux établissements alimentaires, puisqu'ils y furent placés — nous l'avons vu — presque uniquement, pour permettre à l'Inspection d'exercer sa surveillance sur leurs

(1) *Loc. cit.*, p. 222.

locaux de couchage (C'était donc à *fortiori*, maintenir cette surveillance pour les établissements eux-mêmes). On est vraiment stupéfié d'entendre le Comité consultatif des arts et manufactures déclarer non réglementées les industries de la boulangerie et de la pâtisserie, en invoquant « les termes » de la loi eux-mêmes et « le commentaire qui les avait définis devant le Parlement » (Avis précité du comité, p. 65).

Sans étudier la texture même de la loi de 1892 (et de celle de 1893 qu'elle inspira) « il suffit », a-t-on dit, « de jeter un coup d'œil rapide sur le texte même de ces lois pour avoir la conviction profonde que le législateur, dans son œuvre, n'a eu qu'une pensée : celle de protéger, sans aucune exception, les femmes, les filles mineures et les enfants contre les abus pouvant être nuisibles à leur santé » (1).

Car, aucun argument de texte n'existât-il, les faits, à eux seuls, condamneraient la doctrine du Conseil d'Etat, en admettant même, avec le Comité consultatif des arts et manufactures, qu'ait été « excessive » l'interprétation donnée à la loi du 19 mai 1874. Pendant vingt ans, sans que personne proteste, une loi réglemente certaines professions, trouvant fréquemment l'occasion de s'y appliquer ; en raison des abus révélés par

(1) Rapport présenté par M. Meyer à la Commission départementale de la Seine du travail dans l'industrie (séance du 27 avril 1900, Conseil supérieur du Travail, 1901, Documents, p. 143).

dé nombreuses contraventions, une loi nouvelle intervient pour élargir la première : on prétend qu'elle ne vise pas les susdites professions. C'est au moins étrange ! Alors qu'on voulait *avancer*, on *recule* ; on découvre une plaie : au lieu de la panser, on la maintient au vif.

Le Conseil d'Etat n'entrait dans aucune de ces considérations ; mais le fait d'être « peu nombreux » et « logés » par leur patron, de manger à sa table, de vivre, en somme, avec lui, rattachait à ses yeux les apprentis des professions alimentaires à « la vie domestique ».

On pouvait lui faire cette objection : à l'époque où il émettait sa doctrine et plus souvent encore lors de la mise en vigueur de la loi de 1874, un certain nombre d'industriels, de petits artisans surtout logeaient, eux aussi, leurs apprentis, dont le nombre était parfois inférieur à celui rencontré dans les professions alimentaires (1) : la loi cependant, intervenait.

Et le Conseil d'Etat est bien loin de la réalité s'il a entendu assimiler les travaux des jeunes alimentaires aux services rendus dans la famille (domestique venant de *domus*, maison, famille) pour les employés à gages qu'on nomme « domestiques. »

Peut-on comparer la vie de ces derniers à l'existence

(1) « Industries domestiques — disait M. Victor Dalle — des cuisines comme celles des grands hôtels de Paris et des principales villes de France, qui emploient 15, 20, 30, 50 et jusqu'à 60 ouvriers cuisiniers » (Rapport sur les conditions du travail des personnes non protégées par la loi. — Cons. sup. du trav., 1901. Rapport, p. IX).

du boucher dépeçant, détaillant les parties d'animaux, tués souvent par lui-même et dont il a aussi accommodé les « abats » ; — du charcutier occupé chaque jour à des préparations parfois peu hygiéniques, très souvent malpropres et fatigantes, du boulanger dont toutes les nuits sont absorbés par un travail épuisant. Peut-on même comparer la vie du cuisinier de maison bourgeoise à celle des marmitons, à celle des chefs de pâtisseries ou d'hôtels, bousculés, surmenés, enfermés le plus souvent en un étroit sous-sol, travaillant dans un espace restreint, au milieu d'une atmosphère de quarante degrés, et devant faire face, sans perdre la tête, au « coup de feu » journalier (1) ?

Est-il logique de voir, d'autre part, dans les cuisines, les fournils, les laboratoires où s'accomplissent tous ces travaux, des « magasins » ou des « boutiques » comme le voudrait le Conseil d'Etat ? (Avis du 22 mai 1894).

Sans doute, les établissements de bouchers, charcutiers, boulangers, pâtisseries, comprennent aussi des magasins et des boutiques pour la vente au public ; mais ce n'est là qu'une partie de leurs locaux, le travail le plus pénible s'accomplit tout entier loin des regards des clients dans de véritables ateliers. Peut-être objec-

(1) « Comment ! — a dit M. Lavy — la famille est là parce qu'on est en matière d'alimentation ! Il y a toujours en face l'un de l'autre un patron et un ouvrier, un employé et un employeur. » Déb. parl., Ch., 1896, J. O., p. 963.

tera-t-on que ce dernier terme n'est pas employé d'ordinaire, pour désigner ces locaux du travail. Mais cependant il ne s'agit pas d'épiloguer sur des mots. Nous pouvons approprier à la loi de 1892 ce que M. Dron disait au sujet de la loi du 11 juillet 1893 : « Quand les législateurs avaient énuméré dans la loi... les établissements qu'ils entendaient soumettre au contrôle de l'inspection... ils pouvaient, à bon droit, penser que le mot *ateliers* s'appliquait aux industries d'alimentation. Ils ne se doutaient pas que les établissements des pâtisseries et autres ne pouvaient être dénommés ateliers, mais constituaient au contraire des laboratoires, que l'inspecteur devait ignorer » (1). Fatal *distinguo* de linguistique !

Et cependant, quoi qu'en ait dit le Comité consultatif des arts et manufactures (2), on peut d'autant mieux considérer comme ateliers les locaux de travail des professions alimentaires qu'il s'y exerce, au sens technique du mot, une véritable industrie.

On doit faire une réserve pour la boucherie de détail à Paris qui n'accomplit pas le travail de l'abattoir, réservé aux bouchers en gros ou « chevillards » (3). Mais

(1) Rapport de M. G. Dron, précité. — Doc. parl., 1896, J. O., p. 224.

(2) Le Comité disait : « On n'a jamais qualifié d'ateliers les officines des boulangers, des pâtisseries ou des cuisiniers » et il trouvait cependant « solennelle » l'expression de « laboratoire », appliquée à l'un de ces locaux (Avis du 26 avril 1893, précité). Mais à quel terme alors s'arrêter ?

(3) En province, l'abattage a lieu souvent dans des abattoirs

dans toutes les autres parties de la petite alimentation, on trouve la caractéristique de l'industrie proprement dite : la transformation des matières mises en œuvre. C'est ce que soulignaient les inspecteurs du travail, dans leurs rapports, pour l'année 1899, en répondant à la question de l'assujettissement possible des professions alimentaires à la loi de 1892 (1) ; c'est ce que disait en

publics, communaux ou intercommunaux : mais le travail, identique à celui des tueries particulières, est presque toujours accompli pour chaque maison par son personnel. En application de l'article 2 du décret du 20 avril 1899 — modifiant les tableaux A et C annexés au décret du 14 mai 1893 — les jeunes gens de moins de 16 ans ne peuvent y prendre part.

Mais ce décret lui-même — ou plus exactement celui du 13 mai 1893 qu'il modifie — est un argument en faveur de notre thèse. Il fut, en effet, rendu en vertu de la loi du 2 novembre 1892 : c'était donc reconnaître que cette loi s'applique aux bouchers puisque, en vertu de ses dispositions, une défense est faite à certains de ces ouvriers. Pourquoi s'être arrêté à mi-chemin et n'avoir pas déduit, faute de logique, toutes les conséquences du principe ?

(1) « Le travail (des professions alimentaires) est... un travail industriel et non un travail commercial, car... il a pour résultat une transformation et non une simple transmission des produits ou de la matière première » (Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1899) Rapport de l'inspecteur divisionnaire de la 3^e circonscription, p. 103. « Ainsi que l'indique la définition de l'industrie, il y a bien transformation de la matière ». *Op. cit.*, rapport de l'inspecteur divisionnaire de la 6^e circonscription, p. 254.

Au sujet du travail des boulangers, M. Gouttes, inspecteur de la 8^e circonscription, s'exprime ainsi : « L'avis émis par le Comité consultatif des assurances contre les accidents du travail .. classe les ateliers de panification à bras parmi ceux visés par l'article 1^{er} de la loi du 9 avril 1898, ce qui semble donner à la panification la qualification de travail industriel, qu'il eût paru difficile de lui contester, sans la décision première du Conseil d'Etat. En effet, le public ne peut comprendre que le pain sortant du four n'étant que le résultat d'un travail analogue à celui que subit la faïence et la porcelaine

1902 M. Millerand : « Les professions (alimentaires) ont bien un caractère industriel, puisqu'elles ont pour objet une transformation de la matière » (1) ; la loi du 14 juillet 1906 elle-même a classé les pâtisseries, charcuteries et boulangeries dans les établissements se livrant à la *fabrication* de produits alimentaires (1° de l'article 3), et à la même époque M. Doumergue, ministre du commerce, parlant au nom du Gouvernement, assimilait les petites industries de l'alimentation aux autres fabrications industrielles (2).

— Sans doute jusqu'à un certain point, « la fabrication et le travail se confondent avec la vente et le commerce » dans ces professions (3), mais il est exagéré de leur attribuer, comme le fait M. Levasseur, « un caractère commercial plus qu'industriel » (4).

Nous dirons au contraire que le caractère industriel est leur note dominante, le commerce n'intervenant que comme opération seconde puisqu'il a pour but d'écouler les produits végétaux ou animaux préalablement mis en œuvre.

n'ait pas le caractère industriel accordé à la fabrication de ces derniers produits ». *Op. cit.*, p. 384.

(1) Exposé des motifs du projet de loi portant modification de la loi du 12 juin 1893, *loc. cit.*, p. 11.

(2) Projet de loi relatif à la réglementation du travail, Doc. parl., Ch. 1906, n° 236, *J. O.*, p. 913.

(3) Rapport de M Waddington à la Chambre. Doc. parl., 1887, n° 2204, *J. O.*, p. 656.

(4) Levasseur, *Questions ouvrières et industrielles en France sous la troisième République*, 1907, p. 463.

L'usage n'est-il pas là du reste qui les nomme petites *industries* de l'alimentation ?

D'ailleurs, au moment même où la loi de 1892 était sur le chantier, le caractère industriel était reconnu officiellement à certains des établissements alimentaires : aux cuisines des restaurants et hôtels. M. Tirard, ministre du commerce, faisait figurer en effet sur la liste des justiciables du Conseil de prud'hommes, les travailleurs employés dans ces maisons.

Il reconnaissait aussi, par le fait, à ces derniers leur véritable caractère d'ouvriers. Car s'ils ne peuvent être traités comme des domestiques, les jeunes travailleurs des professions alimentaires, ne sont pas davantage « les employés du commerce » que voulait voir en eux le Conseil d'Etat (Avis du 22 mai 1894).

Cette opinion trouve un appui dans la jurisprudence. Un arrêt de la Cour d'appel de Nîmes, réformant un jugement du tribunal de commerce de la même ville, a décidé que le cuisinier, qu'il soit chef ou marmiton, « ne saurait être considéré comme un employé de commerce » mais doit être traité « comme un ouvrier » (1).

Cette constatation d'un travail industriel dans les pro-

(1) Arrêt de la Cour d'Appel de Nîmes du 30 novembre 1903 (Guillet contre Rieu). — Dans une brochure intitulée : *l'Employé*, M. Léon Audray, sans considérer comme industriel le travail des salariés des professions alimentaires, voit en eux des *ouvriers du commerce*. C'est une opinion terme qui soumet aussi ces travailleurs aux lois ouvrières. Léon Audray, *l'Employé*, brochure de *l'Action populaire*, p. 5).

fessions alimentaires s'impose avec une telle évidence qu'un tribunal a même laissé entendre qu'elle n'a pas échappé au Conseil d'Etat.

Il aurait « pris en considération non la nature du produit fabriqué » (voyant par conséquent le côté *industrie* sans s'y attacher) « mais uniquement le caractère particulier des établissements dans lesquels d'ordinaire il est fabriqué » (1). Et ce caractère particulier — nous avons essayé de le démontrer — n'est pas tel qu'il justifie la non-application des lois ouvrières aux petites industries de l'alimentation.

La jurisprudence est, à un autre point de vue, d'une puissante argumentation contre la décision du Conseil d'Etat. Depuis la mise en vigueur de la loi du 19 mai 1874 jusqu'au mois de juillet 1894, un certain nombre d'arrêts avaient été rendus à l'occasion de contraventions qui s'étaient produites dans l'industrie alimentaire.

On était donc en présence d'une législation « appliquée depuis une vingtaine d'années sans que jamais, sur ce point, la Cour de Cassation eût évoqué ou contesté le fond » (2), et sans que jamais personne ait protesté contre cette application.

Mais quelqu'un éleva la voix : au bout de ces vingt

(1) Trib. de simple police de Paris, jugement du 15 novembre 1901. *Bull. de l'Insp. du trav.*, 1901, p. 271.

(2) Exposé de M. Victor Dalle à la 10^e session du Conseil supérieur du travail (juin 1901), p. 4.

ans, plusieurs patrons des industries alimentaires protestèrent contre l'application à leurs professions, de la loi qui venait d'être votée (1).

Le Comité consultatif des arts et manufactures accueillit la demande de certains : le Conseil d'Etat les écouta tous.

On voit donc combien sont critiquables les deux avis du 29 juin 1893 et du 22 mai 1894.

Le Conseil d'Etat, n'est cependant pas seul responsable de leurs conséquences. Sans doute il doit obligatoirement être entendu lors de l'élaboration d'un décret portant règlement d'administration publique (et son avis de juin 1893 fut donné en une telle circonstance). Mais ses décisions sont justement des *avis* et non pas des préceptes auxquels le pouvoir exécutif doive se conformer aveuglément.

Le Gouvernement était seulement obligé ici de le consulter après avoir entendu — comme le voulait l'article 30 de la loi de 1892 — le Comité consultatif des arts et manufactures et la Commission supérieure du Travail.

Il aurait donc pu maintenir, en dépit de l'avis du 29 juin 1893, sur les tableaux des professions admises à

(1) C'est encore là un argument en faveur de l'applicabilité de la loi aux industries de l'alimentation : le fait que les patrons bouchers, boulangers, pâtisseries, cuisiniers se présentaient devant le Comité consultatif des arts et manufactures « prouve bien », comme l'a dit M. Dron, « qu'ils se croyaient soumis à la loi ». Déb. parl., Ch., 1896, J. O., p. 962.

déroger à la loi, les boulangers, pâtisseries et restaurateurs que la Commission supérieure y avait fait figurer.

A fortiori, l'avis officieux qu'il demandait l'année suivante à l'une des sections du Conseil d'Etat au sujet des bouchers et charcutiers, alors que rien ne l'y obligeait, ne pouvait lier le pouvoir exécutif. Les reproches que nous adressions à celui-là peuvent donc être faits à celui-ci ; les motifs qui ont permis de critiquer la doctrine du Conseil d'Etat autorisent à blâmer la conduite du Gouvernement : ce dernier on a pu le dire « piétina sa propre loi » (1).

Même en bonne logique, les déductions de son raisonnement auraient dû l'amener, en outre, à des conséquences indirectes.

Puisque les boulangeries, pâtisseries, boucheries et charcuteries étaient, « dès lors, des magasins de commerce » et que les apprentis de ces professions devaient être « assimilés aux employés de commerce » (Lettre ministérielle du 4 août 1894, V. pages 18 et 19), on aurait dû ne plus appliquer à ces derniers la loi du 4 mars 1851 : ce texte législatif ne vise aucunement, en effet, les professions commerciales auxquelles on a manifesté plusieurs fois le désir de le voir s'étendre (2).

Il n'en fut rien cependant et nous avons cité la circu-

(1) Discours de M. Jules Guesde à la Chambre des députés. Déb. parl., séance du 15 juin 1896, *J. O.*, p. 307.

(2) Cf. en particulier, le Conseil supérieur du Travail à sa session de 1902, après sa Commission permanente (Comm perm., 1902, p. 4 et 26 ; Cons. sup., 1902, p. 134).

laire du 20 novembre 1900, rappelant, après plusieurs autres, que les prescriptions de la loi de 1851 devaient toujours s'appliquer aux apprentis des industries alimentaires.

C'est un manque de logique fort heureux, du reste, puisqu'il maintient pour des enfants victimes d'abus de toutes sortes, la protection d'un texte, dont on pourrait seulement désirer une plus fréquente application.

Plus de quinze ans se sont écoulés depuis les avis du Conseil d'Etat et la lettre de M. Lourties ; la situation est toujours la même.

Des projets de loi ont été déposés, discutés, tendant à l'extension de la loi du 2 novembre 1892 aux professions alimentaires. Ils n'ont pas encore abouti (1).

Mais en 1906, à la session de l'Association nationale française pour la protection légale des travailleurs, M. Raoul Jay, son secrétaire général, posait cette question : « une loi nouvelle est-elle nécessaire pour rendre sa portée primitive à la loi de 1892 » (2) ? Avec lui, nous y répondrons par la négative. Car enfin « un avis du Conseil d'Etat est-il un acte sur lequel on ne puisse revenir ? Il semble que le Conseil qui l'a formulé, peut en formuler un nouveau ». Et alors « est-

(1) Nous aurons à les étudier dans notre troisième chapitre.

(2) Association nationale française pour la protection légale des travailleurs : « Protection légale des enfants occupés hors de l'industrie. La situation des enfants en France », p. 44.

il donc impossible de soumettre à nouveau la question au Conseil d'Etat » (1) ?

« Je ne vois pas pourquoi — disait encore M. Jay — la jurisprudence du Conseil d'Etat serait plus intangible que celle de la Cour de Cassation » (1). Après quinze ans, après toutes les critiques dont ses décisions ont été l'objet, ne peut-on espérer que le Conseil d'Etat donnerait un avis plus conforme à la logique des choses et à l'esprit de la loi ?

Un nouveau décret interviendrait alors qui, rangeant les industries alimentaires dans les professions admises à déroger à la loi de 1892 (toutes ses dispositions ne pouvant intégralement leur être applicables), les resoumettrait à une législation en quelque sorte « suspendue » pour elles (2) sauvegardant en même temps la santé du public et les intérêts vitaux de tout un peuple de travailleurs.

Car « contrairement aux vœux d'une loi équitable et juste, par le fait d'une interprétation voulue, l'intérêt, la santé, la vie même de milliers d'êtres humains fut sacrifiée » (3).

Les résultats de notre enquête confirment l'exactitude de cette parole : une étude détaillée des professions ali-

(1) *Ibid.*

(2) Conseil supérieur du travail, session 1901. — Exposé de M. Victor Dalle, page 5.

(3) Requête adressée au parlement par la *Fédération culinaire de France et des colonies*. (Cons. sup. du Trav., 1901. Documents, p. 115).

mentaires en nous faisant connaître la situation toujours « anormale » des jeunes travailleurs de chacune d'elles, nous montrera du même coup la gravité du mal et l'urgence absolue d'y remédier (1).

(1) L'expression « anormale » était employée par M. Millerand dans sa circulaire du 20 novembre 1900 ; la situation s'est si peu modifiée (même depuis les loi du 11 juillet 1903 et du 13 juillet 1906) que ce qualificatif peut toujours lui être appliqué.

CHAPITRE II

CE QUI EXISTE DANS L'ALIMENTATION

La vie et le travail des enfants.

C'est la vie de près de cent cinquante mille enfants que nous allons étudier. Paris renferme à lui seul plus de vingt mille employés de l'alimentation de moins de dix-huit ans : le total est complété par la province. Là aussi, en effet, il existe une « question » des conditions du travail des jeunes « alimentaires ».

Peut-être seulement s'y pose-t-elle avec une acuité un peu moins vive, avec une nécessité moins impérieuse. Notre étude sera donc générale : elle contiendra sans doute des faits plus circonstanciés, des détails plus nombreux sur l'alimentation parisienne, mais on y verra notés les points principaux qui différencient l'existence de l'employé provincial de celle de son collègue parisien.

Une remarque préalable, d'un ordre général, doit être faite : prétendre fixer ici la vie particulière de chaque pâtisserie, de toutes les boucheries, etc..., serait puéril : autant de maisons, autant « d'espèces » ; pour

étudier successivement à notre point de vue, les petites industries de l'alimentation, nous nous baserons donc sur les faits que l'on retrouve le plus habituellement dans chacune d'elles.

Mais un certain nombre de traits leur étant communs, il nous faut les relever d'abord : ainsi, nous éviterons des redites dans l'étude de chaque profession où nous illustrerons seulement par des faits nos observations générales.

Aucun texte législatif ne fixe un âge d'admission dans ces professions. La loi du 19 mai 1874 est abrogée, celle du 2 novembre 1892 ne s'y applique pas et la loi du 22 février 1851, lorsqu'il y a un contrat, fixe seulement à dix heures au maximum, la durée du travail effectif des apprentis *de moins de quatorze ans*.

Notre arsenal législatif va heureusement nous fournir un autre texte : on a justement critiqué à certains points de vue la loi du 28 mars 1882 ; il faut pourtant noter ici, tout indirect qu'il soit, le bienfaisant effet qu'elle pourrait produire et qu'une modification toute récente rendrait plus sensible encore... si elle était mieux observée...

Cette loi, dans son article 4, rend l'instruction primaire obligatoire jusqu'à treize ans révolus, mais le certificat d'études qu'elle institue peut, aux termes de son article 6, être décerné à onze ans et l'obtention de ce diplôme dispense du temps de scolarité obligatoire qui resterait à courir.

Ainsi, avant treize ans ou avant onze ans, s'il était muni de son certificat, aucun enfant ne pouvait, jusqu'à la fin de l'an dernier, être admis dans les professions alimentaires.

Mais ces professions — déjà très pénibles pour beaucoup de plus âgés — sont trop fatigantes pour des enfants de onze ans; il est donc heureux qu'une modification apportée le 10 janvier 1910 au paragraphe 1^{er} de l'article 6 de la loi ne rende plus le certificat d'études accessible qu' « aux enfants ayant atteint au moins l'âge de douze ans révolus avant le premier jour du mois où ils subissent l'examen » (1).

Les principes d'hygiène sont bien peu respectés dans ces mêmes industries : cette observation faite dans chacune d'elles, peut être généralisée.

Les cabinets d'aisances, en particulier, laissent trop souvent à désirer par leur malpropreté, par leur aménagement imparfait et par leur voisinage trop immédiat des locaux de couchage ou (cas plus fréquent) des locaux de travail (2). On respecte à grand'peine les dispositions réglementaires existantes que certains jugent d'ailleurs incomplètes.

C'est ainsi que l'article 4 du décret du 29 novembre 1904 interdit la communication directe des cabinets d'aisances « avec les locaux fermés où le personnel est

(1) *Journal Officiel* du 13 janvier 1910.

(2) Cf., notamment rapport sur l'application des lois ouvrières en 1904, p. 241.

appelé à séjourner », mais cette exigence élémentaire n'est pas suffisante.

« Ils seront éclairés », dit le même article, « et aménagés de manière à ne dégager aucune odeur ». Prescription bien vague ! On regrette de ne pas la voir précisée par les termes du décret du 11 mars 1894 qui exigeait des « cabinets d'aisance abondamment pourvus d'eau, munis de cuvette avec inflexion syphoïde du tuyau de chute » (art. 4) (1).

Aucune disposition n'exige formellement leur maintien en état constant de propreté. Les inspecteurs ne sont cependant pas désarmés ; des instructions ministérielles les ont invités à agir ici en invoquant le premier paragraphe de l'article 2 de la loi du 12 juin 1893 qui ne fut pas modifié en 1903 ; cet article prescrit, en effet, l'état constant de propreté des établissements régis par la loi, sans distinguer entre les locaux affectés au travail et les autres, alors que l'article 1^{er} du décret du 29 novembre 1904, consacré spécialement aux nettoyages, se borne à les prescrire pour « les emplacements affectés au travail » (2).

Quoi qu'il en soit, et tout en notant une amélioration

(1) L'aménagement imparfait des cabinets d'aisances peut être rangé parmi les principales causes d'insalubrité d'un immeuble. Cf. Rapport présenté au conseil de l'office central des œuvres de bienfaisance, par M. G. Durangel (*Réforme sociale*, n° du 16 octobre 1905, p. 573).

(2) Cf. pour cette question, Rapport ministériel (Viviani) pour l'application de la loi des 12 juin 1893-11 juillet 1903, pendant 1906. — *J. Off.*, annexe, 13 décembre 1907, p. 1035 et 1036.

assez sensible dans l'aménagement et la propreté des cabinets d'aisances, citons ces deux faits :

En 1904, dans « beaucoup de pays de la région du Sud-Est, les inspecteurs ne trouvent pas de fosses étanches, mais simplement des tinettes mal entretenues qu'on vide à peine une fois par mois » (1).

En 1905, les inspecteurs départementaux de la troisième circonscription doivent faire un grand nombre de mises en demeure dans les petits ateliers de l'alimentation, au sujet de « l'installation souvent déplorable » des water-closets. Ils en décrivaient à leur chef « des exemples qui pourraient paraître invraisemblables, tant les mauvaises conditions de toute sorte y sont exagérées » (2). Et il faut arriver à l'année 1908 pour trouver des efforts un peu sérieux destinés à mettre fin à cet état de choses (3).

Les autres prescriptions de la loi de juillet 1903 et du décret de novembre 1904 rencontrent dans chaque corporation de l'alimentation un champ d'application différent : nous aurons occasion de le parcourir en les étudiant successivement (4).

Il n'en est pas de même pour le couchage : le décret

(1) Rapport sur l'application des lois ouvrières en 1904, p. 241.

(2) Rapp. sur l'applic. des lois ouvrières pendant 1905, p. 67.

(3) Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant l'année 1908; rapport du ministre du travail sur l'application de la loi des 12 juin 1893, 11 juillet 1903, p. CXIX.

(4) Disons cependant, dès maintenant, que toutes les prescriptions d'hygiène et de propreté ont toujours été et sont en général aujourd'hui encore très mal observées ici. Cf. Rapport sur l'application des

du 28 juillet 1904 vise toutes les professions alimentaires sans aucune différenciation.

Nous avons rappelé incidemment l'enquête faite en 1886 par M. Laporte sur le logement et le couchage des enfants dans l'industrie alimentaire parisienne. Tous deux y étaient donnés dans des « conditions déplorables au point de vue de l'hygiène et de la morale » (1).

Dix-sept ans après, en 1903 « quoique l'usage du coucher du personnel tende chaque jour à disparaître, il est encore pratiqué dans l'industrie de l'alimentation... dans les pâtisseries, charcuteries, boucheries, crémeries, etc... qui logent toujours les apprentis, souvent les ouvriers adultes... » (2). Et, comme il n'y a « rien de changé » à l'état de choses ancien (2), navrant est le spectacle des locaux de couchage dans ces professions : « Les chambres sont au sixième étage, quand on n'oblige pas le personnel à coucher dans le laboratoire ou l'arrière-boutique. Ces chambres, ou plutôt ces taudis, sont généralement d'une saleté repoussante, sans moyen d'aération autre qu'une lucarne, un vasistas, une fenêtre qu'on n'ouvre jamais. La literie est plus

lois ouvrières pendant 1908, *passim*. L'inspecteur de la 9^e circonscription dit textuellement que « les industries d'alimentation hôtels, restaurants, boulangeries, pâtisseries sont celles où les conditions d'hygiène laissent le plus à désirer » (*Loc. cit.*, p. 251).

(1) Rapport de M. Waddington, Doc. parl., Ch., S. E., 1887, n° 2204, J. O., p. 656.

(2) Rapport sur l'applic. des lois ouv. en 1903, Rapport de M. Laporte, p. 14.

que sommaire, et ce qu'on appelle « le ménage » n'est jamais fait.

« L'indifférence des patrons à cet égard est vraiment stupéfiante. Plusieurs, forcés d'accompagner nos inspecteurs dans leur visite, ont avoué ignorer l'état répugnant dans lequel se trouvait le logement de leur personnel, *n'étant pas entrés là, ont-ils dit, depuis une année ou deux*. Le plus souvent, les chambres renferment plusieurs lits placés côte à côte se touchant presque et, trop fréquemment chaque lit est destiné, à coucher deux personnes. Pas d'eau pour procéder aux soins de la toilette, quelquefois une carafe ébréchée et une terrine fêlée dont l'eau usée séjourne là pendant plusieurs jours. Inutile de décrire l'état des planchers et des murs, dont les papiers de tenture tombent en lambeaux » (1).

Malgré sa longueur, nous n'avons pas hésité à reproduire en entier cette description : elle est typique. Elle montre bien qu'il y avait là « des réformes profondes à effectuer » (1).

Chargés l'année suivante de faire appliquer le décret rendu en juillet, les inspecteurs, par leurs rapports, allaient faire connaître la situation en province. Là aussi elle était « déplorable », au dire de beaucoup d'entre eux ; presque tous signalaient l'urgence des réformes (2). M. Barral voyait, dans le couchage, l'in-

(1) *Op. cit.*, p. 15.

(2) Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1904, V.

convénient principal des industries alimentaires (1) et l'inspecteur de la deuxième circonscription faisait les mêmes constatations que M. Laporte : « Jusqu'ici, disait-il, les patrons ne se sont pas préoccupés du couchage de leur personnel ; pour eux, c'était un détail négligeable » (2).

Dans la région parisienne, les visites effectuées faisaient dire à M. Laporte que « les nouvelles prescriptions étaient encore beaucoup plus nécessaires » qu'il ne le supposait. Chez les petits commerçants de l'alimentation, les constatations avaient été « absolument navrantes » (3).

Les inspecteurs — remarquons-le — n'avaient eu à porter leur attention sur le couchage des employés que dans la dernière partie de l'année, le décret ayant été promulgué à la fin de juillet. On aurait même pu, de ce chef, objecter contre l'exactitude et la force probante

notamment rapports des inspecteurs des 2^e, 3^e, 7^e, 9^e et 11^e circonscriptions (p. 42, 64, 160, 216 et 264).

(1) Rapport de M. Barral, inspecteur divisionnaire de la 11^e circonscription, p. 264.

(2) Rapport de M. Despaux, p. 42.

(3) *Op. cit.*, p. 23 Nous avons vu au premier chapitre (p. 337, note 3) que le couchage devait être individuel (art. 3 du décret du 28 juillet 1904). Aux termes du même article, la literie doit comprendre : un châssis ; un sommier ou une pailleasse ; un matelas ; un traversin ; une paire de draps ; une couverture ; un meuble ou placard pour les effets. M. l'inspecteur Chevalier, traçant un projet de réforme, s'était ainsi exprimé : « Il nous a paru utile de déterminer... la composition essentielle de la literie, si l'on ne voulait voir se perpétuer les abus existants, tels que le couchage plus ou moins directs sur le sol. » (Rapport sur l'application des lois ouvrières en 1903, p. 15).

de leurs observations qu'ils n'avaient guère eu que cinq mois pour les faire et que peut-être certains d'entre eux les avaient généralisées un peu hâtivement.

A cette objection, les rapports de l'année suivante devaient répondre, tout en permettant de juger de l'efficacité du décret, dont l'article 10 avait accordé un délai d'un an pour l'exécution des travaux de transformation qu'il impliquait. Eh bien ! l'on ressent en parcourant les rapports de 1905 la même impression qu'à la lecture des rapports de l'année précédente, car « *naturellement*, c'est toujours dans l'industrie de l'alimentation que les abus sont les plus nombreux » (1).

« Nulle part la nécessité de l'application des mesures d'hygiène, n'a été plus impérieuse, plus urgente... Il faut, pour s'en convaincre, avoir vu ces grabats décorés du nom de lits,... ces réduits sans air, sans lumière, ces murs dont les revêtements n'ont plus de date ; il faut avoir respiré ces atmosphères viciées, infectes... » (2).

Ecrites seulement pour la onzième circonscription, ces lignes sont, en 1905, vraies pour toutes les autres : car « cette incroyable défectuosité des locaux de couchage est la règle » (3).

(1) Rapport sur l'application des lois ouvrières en 1905, p. 89.

(2) *Ibid.*, p. 284. Rapport d'un inspecteur départemental de la 11^e circonscription, cité par M. Barral, inspecteur divisionnaire.

(3) C'est M. Georges Piot qui s'exprimait ainsi dans son rapport sur les résultats d'une très vaste et très sérieuse enquête organisée en 1904-1905, par l'Association catholique de la Jeunesse Française sur :

On a pu, depuis, enregistrer quelques progrès. Ils sont très faibles cependant, très lents surtout (1) et s'accomplissent principalement dans les petites villes et dans les campagnes (2).

Le service de l'inspection se trouve, il est vrai, en présence d'un personnel peu groupé, disséminé dans de très nombreux établissements, bien qu'une certaine tendance à ne plus loger le personnel se manifeste dans certaines régions (3).

La bonne volonté des patrons est aussi sans doute impuissante contre certains états de choses, nous aurons l'occasion de le noter ; il est certain aussi, que la mise en vigueur de la loi sur le repos hebdomadaire n'a pas été sans entraver l'application du décret du 28 juillet 1904 ; en résumé, les expressions dont se servaient M. Le Gouis en 1906 et M. Gouttes en 1907, sont toujours d'une désolante actualité : « Le couchage laisse beau-

« Les conditions de travail de la jeunesse ouvrière » (Brochure publiée sous ce titre, p. 42).

(1) Cf. Rapport sur l'application de la loi des 12 juin 1893, 11 juillet 1903, présenté au président de la République par le ministre du travail, pour les années 1906 et 1907 (*Journal Officiel*, annexes du 13 décembre 1909, p. 2039 (1^e col.) et du 11 décembre 1908, p. 102 (1^e col.).

(2) Cependant, même dans celles-ci, l'hygiène n'est parfois qu'incomplètement observée, ainsi que le notait en 1906 un inspecteur : « Dans les communes rurales — disait-il — si les locaux sont, en général, vastes et bien éclairés, un grand nombre sont répugnants de malpropreté. » (Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1906, p. 120).

(3) A Nantes et dans la région bordelaise, les inspecteurs la signalaient dès 1904 (Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1904, p. 160 et 186).

coup à désirer dans les petites industries de l'alimentation » (1). Dans toutes, des faits trop nombreux, et caractéristiques pourraient être cités : on en rencontrera des exemples au cours de l'étude de chacune d'elles que, maintenant, nous allons aborder.

PÂTISSIERS, CUISINIERS.

Le petit marmiton est un figurant habituel du théâtre de la vie parisienne. Sa veste blanche jetant une note gaie dans le décor chaque jour plus banal de nos rues, il s'en va, une lourde manne bien en équilibre sur son large béret, les deux mains dans ses poches, en sifflotant l'avant-dernière « scie » du jour. Il s'arrêtera volontiers, devant les kiosques, les affiches, à certains étalages de libraires, mais il ne manque pas surtout d'aller grossir le premier groupe de badauds trouvé sur son chemin, où il est certain de rencontrer son ami, le jeune télégraphiste. Les ramoneurs sont souvent aussi ses autres compagnons de jeu, et c'est une galerie amusante que celle où Chocarne-Moreau illustra, d'un pinceau malicieux, quelques-unes de leurs communes espiègleries.

A la juger sur ces seuls dehors, l'existence du jeune

(1) Rapports sur l'application des lois ouvrières pendant 1906, p. 190 et pendant 1907, p. 217. — En effet, le dernier rapport du ministre du travail sur l'application de la loi, enregistrant ailleurs des progrès notables, ne peut que constater ici la lenteur des améliorations (*loc. cit.*, p. 131). V. notamment rapports des inspecteurs des 7^e et 8^e circonscriptions. Dans cette dernière (le personnel est encore couché d'une façon déplorable), p. 190 et 222.

pâtissier ne semble guère pénible : illusion fréquente, sinon générale, que détruira dans l'esprit de nos lecteurs l'étude circonstanciée d'une trop exacte réalité.

L'usage embrasse sous le nom général de « marmittons » les jeunes pâtissiers et cuisiniers. Nous les avons aussi placés dans un même chapitre. Les conditions de leur travail se ressemblent, en effet. En outre, à Paris et dans presque toute la province, un bon nombre de pâtissiers font en même temps la cuisine bourgeoise sur commande.

Quant aux cuisines d'hôtels et de restaurants, il est assez rare à Paris d'y voir des jeunes gens de seize à dix-sept ans. On en trouve davantage à partir de dix-huit ans. Mais, tous les avis formulés lors de l'enquête organisée en 1902, par le Conseil supérieur du travail, signalent en province des apprentis cuisiniers (1). Ils n'y sont pas très nombreux cependant.

C'est, qu'en effet « l'apprentissage de la cuisine a lieu dans les offices du pâtissier » (2). Or, il commence

(1) Ces avis, provenant de diverses régions, émanaient de 4 conseils de prud'hommes, 4 chambres de commerce, 1 syndicat patronal et 6 syndicats ouvriers (*Cons. sup. du trav.*, 1902, Enquête, p. 290).

(2) *Office du travail*, Enquête sur les industries de l'alimentation. Rapport de M. du Maroussem, p. 134. Cf. *ibid*, p. 132 et 143. De la concordance des renseignements recueillis de divers côtés résulte que cette assertion, toujours exacte, constate un fait à peu près sans exception pour Paris et assez fréquent pour la province.

Au dire de M. Marguery, président du Comité de l'alimentation parisienne, « les restaurateurs de Paris emploient des aides en pâtisserie venant de province que l'on met au courant... Ils deviennent

vers treize ou quatorze ans, pour durer deux ou trois années, et même s'il ne doit pas rester dans le métier, le jeune ouvrier fait cependant d'ordinaire, à Paris du moins, un stage d'un an ou deux dans d'autres pâtisseries avant d'aller, suivant son expression, « en cuisine ».

Les jeunes pâtisseries forment donc le plus fort élément du contingent des marmitons. A Paris, ils sont un peu plus de cinq mille, répartis dans sept cents établissements. Une bonne partie d'entre eux sont des provinciaux venant surtout des départements limitrophes.

Le métier séduit beaucoup de parents, car dès le début on y est logé et nourri. Souvent, c'est la sœur aînée, déjà placée à la ville comme bonne à tout faire, qui a négocié l'entrée du petit frère dans une maison du quartier : les parents, peu fortunés, ont accepté avec joie, leur enfant ne devant plus rien leur coûter. La profession, du reste, n'a pas la réputation qu'elle mériterait et semble peu fatigante. Cette illusion était partagée par une mère de famille dont l'exemple nous fut cité : soucieuse de la santé précaire de son fils, elle en avait fait un apprenti pâtissier pour lui permettre de se fortifier. Souvent aussi, des gens de maison ne pouvant garder près d'eux leurs enfants, les orientent vers

cuisiniers après avoir passé par divers états et avoir été premiers aides. » (*Cons. sup. du trav.*, 1902, Enquête, p. 444 et 445). Cf. Dépôts de M. Dugay, ouvrier cuisinier (*Ibid.*, p. 72).

ce métier où le patron leur donnera la nourriture et le logement.

Mais, un bon nombre des marmitons parisiens n'ont plus ou n'ont jamais eu de famille, il est vrai que le service d'Assistance de la Ville place beaucoup de ses pupilles dans leurs rangs.

D'autre part, un certain nombre d'enfants sont entrés en pâtisserie pour échapper à l'enfer qu'était pour eux le milieu familial (1).

Quant aux fils de patron, on en rencontre à peine dix, sur un chiffre de cent pâtissiers.

Au regard du nombre des établissements, on trouve il est vrai, un chiffre exagéré d'apprentis et la disproportion est considérable entre le nombre de ces derniers et celui des ouvriers.

On a estimé à sept ou huit le nombre d'apprentis pour un ouvrier (2). Un membre de la profession, M. Darcis, s'est rallié à une moyenne de cinq pour un ouvrier (3). Ce chiffre resterait plutôt en deça de la vérité.

(1) « Que de traits il serait possible de citer relativement au recrutement de ces jeunes travailleurs dont la veste blanche cache souvent bien des deuils et des souffrances. Combien de fils d'alcooliques ou de marâtres cruelles ont espéré un terme à leur martyre dans un métier qui les séparerait de ceux dont ils étaient les victimes ! »

Le *Mois littéraire et pittoresque*, numéro de mars 1907, article de M. G. Mény, intitulé : *Les petits marmitons*.

(2) Déposition de M. G. Mény, à la session de 1906 de l'Association pour la protection légale des travailleurs. *Op. citat.*, p. 6.

(3) *Cons. sup. du trav.*, 1902. Enquête, p. 442. *Idem*. Déposition de

En fait, les maisons employant jusqu'à huit apprentis pour un ouvrier sont nombreuses. M. Darcis en a cité lui-même (1). Et, comme on appelle dans la pâtisserie « petits magasins : ceux qui n'ont que huit ou dix jeunes gens » (2), on juge combien peuvent en compter les grands établissements ! Un commencement de réaction — encore très peu sensible — nous a semblé se dessiner à Paris ; l'excès est moins vif, en province. Elle seule, nous l'avons dit, connaît les apprentis en cuisine ; on en trouve dans certaines régions deux pour cinq ouvriers, parfois la proportion est un peu plus forte ; en revanche certaines villes, comme Bordeaux, comptent un apprenti pour quinze cuisiniers ; beaucoup n'en ont pas du tout, et, en somme, une moyenne est assez difficile à établir.

Alors que dans certaines professions, comme l'épicerie, on demande généralement au nouvel arrivant la production de son certificat d'études, il n'est ici nullement exigé. La moitié seulement des jeunes pâtissiers de la région parisienne le possèdent. L'étude de leur recrutement a pu, au reste, faire préjuger du niveau peu élevé de leur instruction (3).

M. Meyer (*Cons. sup. du trav.*, 1901. Enquête, p. 74).

(1) *Cons. sup. du trav.*, 1902. Enquête, p. 438.

(2) Déposition de M. Meyer. *Loc. citat. supra*, p. 74.

(3) Et cependant, l'*Art culinaire*, organe professionnel, a publié ces lignes : « En cuisine, comme en pâtisserie, un certain fonds

A cet égard, M. Pierre de Fontgalland s'est livré à une enquête personnelle, dénuée de toute publicité, mais pleinement confirmative. On trouve cependant sous la veste et le béret blancs, d'autres diplômés que ceux de l'école primaire. La corporation des cochers parisiens n'est pas le seul refuge des « décaqués » et des « déclassés ». On rencontre parfois près des fourneaux, au fond d'une cuisine, un docteur en droit ou bien un licencié ès lettres qui trouve ici une occasion propice d'appliquer son latin. Quelquefois, des revers subits de la fortune familiale ont amené des jeunes gens destinés à des carrières tout autres dans ces professions où l'on commence généralement très jeune ; car, sauf dans certains cas spéciaux comme les précédents, il est rare que l'on entre dans les laboratoires de cuisine ou de pâtisserie, après avoir tâté d'un autre métier.

Treize ou quatorze ans est l'âge habituel du début en pâtisserie. Peut-être à Paris commence-t-on plus fréquemment à quatorze ans.

Dans la profession de pâtissier, le contrat d'apprentissage est sans doute plus vivace que dans tout autre : on le trouve dans presque tous les cas, sinon écrit, du moins verbal (1).

d'instruction élémentaire, quelques notions de géométrie et de dessin linéaire, sont absolument nécessaires et d'une utilité journalière. »

(1) A Paris « le plus souvent écrit » disait M. Darcis en 1902 (*Cons. sup. du trav.* Enquête, 1902, p. 442). Les renseignements que nous avons recueillis nous permettent d'y signaler sa persistance, mais il y est plus fréquemment verbal.

Deux hypothèses sont alors possibles. L'enfant ne verse rien au patron, il doit alors faire trois ans, et c'est ce qui a lieu le plus souvent à Paris; les parents de l'enfant peuvent aussi verser une somme qui, variant avec l'importance de la maison, oscille entre deux cents et trois cents francs (elle ne dépasse jamais ce chiffre) : dans ce cas, l'apprentissage dure deux ans.

Parfois (et cela arrive souvent lorsqu'il ne donne que deux cents francs) l'apprenti doit fournir deux ou trois douzaines de tabliers et autant de torchons : le tout lui est rendu en cas de dédit (1). Rare est l'habitude d'exiger la literie (2).

Mais l'apprenti doit toujours apporter son trousseau (tabliers, toqués, vestes, sans compter son linge de corps, et ses chaussures) ; le tout est estimé d'ordinaire une centaine de francs.

Il doit aussi subvenir à son blanchissage : celui de ses effets de travail est particulièrement coûteux (3).

« La chaussure est sa plus grosse dépense... Les brodequins les plus solides ne sauraient résister longtemps aux fatigues du métier » (4).

(1) Un ouvrier nous a dit de n'avoir fait que dix-huit mois d'apprentissage, en donnant deux cents francs, trois douzaines de tabliers et trois douzaines de torchons. Mais ce cas est peu fréquent.

(2) Cf. *Enquête de l'Office du travail*, *Op. citat.* p. 130.— G. Mény, *Nos petits marmitons*, p. 5.

(3) Celui d'une veste coûte, en moyenne, 0 fr. 40, celui d'une toque 0 fr. 15 et ces blanchissages doivent être fréquents.

(4) *L'œuvre des marmitons*, brochure, 1904, p. 6.

Ce sont là les deux plus importants chapitres du budget de sa dépense : aussi, les autres parties de son habillement s'en ressentent-elles fréquemment. Que de pantalons usés, effrangés, de chemises en lambeaux : et ces pantalons sont souvent de mince toile en hiver comme en été, ces chemises n'existent pas toujours (1).

Quelquefois le marmiton doit payer le balayage de sa chambre. A cet effet, il verse un franc, parfois un franc cinquante par mois (2).

C'est avant de pouvoir penser à la moindre dépense somptuaire, dix à onze francs qu'il doit mettre de côté par mois, pour des déboursés nécessaires.

Les enfants qui débute directement dans les cuisines de province y entrent d'ordinaire vers quatorze ou quinze ans (3) : leur recrutement ressemble beaucoup à celui des pâtisseries, mais moins que dans ces derniers, on trouve parmi eux des « sans famille ».

Ils sont aussi de véritables apprentis, car le plus souvent un contrat les lie à leur patron, contrat verbal, ou contrat écrit (qui est la règle dans certaines régions du Midi).

(1) Les chaussettes sont souvent absentes : « elles sont vite usées et le blanchissage coûte si cher ! » — Déposition de M. Meyer, *loc. citat.*, p. 74, et G. Mény, *Les Conférences*, numéro du 4 juillet 1907. Nous avons pu nous-même constater des faits semblables.

(2) *Nos petits marmitons*, p. 5.

(3) Cf. Déposition de M. Marguery, lors de l'enquête du Conseil supérieur du travail, 1901, *op. citat.*, p. 85.

De même qu'en pâtisserie, sa durée varie de deux à trois années, avec fourniture de vêtements, parfois de linge de travail ; l'apprenti doit également, ici, subvenir à son entretien.

Le degré d'instruction est aussi à peu près le même. Mais, comme leur nombre *absolu*, le nombre *relatif* des cuisiniers est aussi bien moindre que celui des pâtissiers, dans les villes où il en existe, on n'en voit guère qu'un seul pour dix ou quinze ouvriers (1).

Les patrons leur donnent presque toujours une légère gratification, car logés et nourris, c'est-à-dire, *au pair*, comme les pâtissiers, ils n'ont pas comme eux, sauf dans les restaurants ou hôtels « qui portent en ville » le revenu des pourboires.

Ce sont, en effet, uniquement ses pourboires qui permettent au jeune pâtissier de se blanchir et de s'habiller. Ils se montent en moyenne à trois francs chaque semaine. M. G. Mény, « observateur impartial et de grand mérite » (2), auteur d'études fort bien documentées sur plusieurs professions alimentaires que nous avons déjà eu et aurons encore l'occasion de consulter, estime qu'« en aucun cas, les pourboires ne dépassent douze à quinze francs par mois » (3). Ils devraient souvent être plus élevés, mais les domestiques oublient ou s'attribuent parfois les dix centimes destinés au marmi-

(1) Cf. Cons. sup. du trav., 1902. Enquête, p. 291 et 449.

(2) *Le Correspondant*, n° du 10 mars 1908.

(3) *Le mois littéraire et pittoresque*, mars 1907.

ton ; il arrive aussi que ce dernier en soit frustré comme responsable des retards apportés à la livraison des commandes. Ces retards, cependant, en dépit de la légende, ne proviennent pas toujours de son fait. Mais les petits patronnets qui portent ainsi des vol-au-vent à domicile ont cependant parfois le dernier mot : « Tenant dans leur main les deux écrevisses qui doivent couronner le pâté, ils attendent un instant qu'on leur remette un pourboire. Si le pourboire ne vient pas, ils partent sans récriminer et mangent, dans l'escalier, en guise de consolation, les deux écrevisses qu'ils ont gardées. Mais si le pourboire est donné, ils remettent fidèlement le dépôt dont ils ont la charge » (1).

Les pourboires même ne vont pas intégralement dans leur bourse. Certains patrons leur font donner cinq centimes par course (2) pour compenser la *casse* et le préjudice que leurs négligences ou leurs malfaçons peuvent causer à la maison. C'est là une somme fixée à *forfait*. Ailleurs, fonctionne le système des retenues ou amendes : le marmiton paie *aux pièces*. Le plus souvent règne le principe de solidarité : la totalité des pourboires doit être versée dans un tronc dénommé *caisse commune* : le patron note soigneusement les bris de vaisselles et les pertes diverses à lui causées ; à la fin du mois, il en fait

(1) Léon de Seilhac : « Syndicats ouvriers, fédérations, bourses du travail ». Boycottage et sabotage, p. 326.

(2) Séance de la 2^e section du 4^e Conseil du travail, 13 mars 1902. Dépôt de M. Darcis. Conseil supérieur du travail, 1902. Documents, p. 438.

le total qu'il prend sur la caisse commune dont les apprentis se partagent le reste (1).

Les apprentis de cuisine et de pâtisserie n'arrivent donc bien souvent qu'à « joindre les deux bouts ». Certaines maisons leur donnent des étrennes qui peuvent aller jusqu'à vingt-cinq francs. Et lorsqu'il remplit l'office de « plongeur » le jeune marmiteux a droit « aux eaux grasses et vieux os dont le prix s'élève parfois à quatre-vingt et cent francs pour certains mois d'hiver » (2).

Aussi beaucoup de jeunes pâtissiers — parmi ceux surtout qui doivent se suffire à eux-mêmes — songent-ils à augmenter leurs maigres ressources : et c'est pourquoi l'on en rencontre un certain nombre parmi les figurants de plusieurs théâtres parisiens. Suivant qu'ils sont à pied ou à cheval, sur « un vrai cheval » ils gagnent ainsi cinquante centimes ou un franc par soirée, mais ils abrègent en même temps leur sommeil déjà trop écourté.

En semaine, la journée du petit pâtissier commence entre six et sept heures. A Paris, dans plusieurs maisons d'importance secondaire, l'un des apprentis ac-

(1) Le surnom imagé de « gâte-sauce » est, paraît-il, grandement mérité par le marmiteux qu'en 1907, une revue assurait être « le plus coûteux des apprentis ». Pendant la première année de métier, il coûte au patron plus qu'il ne lui rapporte, les services de la deuxième année s'équilibrent à peu près avec les frais d'entretien, la troisième année devient seulement une source de bénéfices pour le patron.

(2) Offi. du trav. *Op. citat.*, p. 113.

compagne le patron aux halles dès quatre ou cinq heures du matin. Souvent dans la même catégorie d'établissements, un marmiton sera chargé d'ouvrir le magasin : presque toujours ce sera le dernier venu, car dans les premiers mois de son apprentissage, il sera employé exclusivement à la grosse besogne. Il devra nettoyer la boutique, laver la devanture, les glaces du magasin (ces travaux de nettoyage, même dans les petites maisons seront plus fréquents en province qu'à Paris où il y a souvent un garçon de magasin).

Comme nous l'avons vu, les jeunes apprentis peuvent aussi remplir l'office de « garçons de cuisine » ou laveurs de vaisselle. C'est pour eux une occupation assez fréquente dans certaines maisons de second ordre où, à tour de rôle, on les met à « la plonge ». Un peu partout, ils jouent le rôle de *plaquistes* (racleurs de plaques) et de *moulistes* (récureurs de moules); le nettoyage des claies et des mannes leur incombe aussi.

Après la soupe du matin avalée rapidement et dès que les travaux de nettoyage sont terminés, vers huit heures, tout le personnel se met à la préparation des commandes pour le déjeuner.

Si nous ne craignons de faire un mauvais jeu de mots, nous dirions que, dans les petites maisons où le patron travaille sans l'aide d'ouvriers ou seulement avec un ou deux, l'apprenti est mis à toutes les sauces : cuisine, glaces, entremets, travail du four, de la pâte, il est à tout, suivant les occupations successives de son

patron, véritable maître Jacques aux incessantes transformations. Il est à tout, mais pourtant il n'apprend pas grand'chose, car souvent sa tâche, pour ces différentes opérations, se borne à surveiller le feu ou la cuisson et à passer au chef les différents objets que lui réclame ce dernier d'un ton bourru (1).

Dans les établissements de quelque importance où apparaît la spécialisation des fonctions, le travail de pâtisserie (la cuisine proprement dite mise à part) est accompli par un certain nombre d'équipes ou « parties » dirigées chacune par un chef.

Les *entremettiers* qui préparent les gâteaux ou entremets, comprennent parfois une subdivision « d'entremettiers fours secs » ; les *touriers* s'occupent spécialement des pâtes, foncent les tartes, les timbales, les pâtés, confectionnent les ceintures de vol-au-vent ; les *fourniers* sont chargés de conduire le four, d'y faire passer ce que leur apportent les autres postes et de le maintenir en bon état (2). Des « confiseurs » et des « glaciers » (quand la maison fait ses glaces elle-même, ce qui n'est pas très fréquent) complètent la série des équipes.

Chacune d'elles comprend, outre le chef, un, deux, ou trois aides, et à chacune sont attachés un ou plu-

(1) Cf. du Maroussem, Enquête, p. 96, et G. Mény, *Nos petits marmitons*, p. 13.

(2) Ici interviennent les apprentis qui doivent chaque jour nettoyer les plaques ; c'est aussi le chef fournier qui leur donne à récurer les casseroles.

sieurs apprentis. Un certain roulement les fait passer tous successivement dans les divers services. Les derniers arrivés sont « à la suite » et appartiennent un peu à tout le monde quand un travail de nettoyage ne les occupe pas et que les courses ne les retiennent pas au dehors.

Car dans la matinée ils auront fait déjà nombre de kilomètres, pour porter les commandes et chercher le matériel laissé la veille chez les clients.

Vêtu pareillement en toute saison, n'ayant seulement pour l'hiver qu'un mauvais capuchon ou qu'un mince pardessus, le jeune pâtissier s'en va « portant sur la tête, ces mannes au poids desquelles il est si long à s'habituer et qui est si douloureux au début » (1).

Trop souvent en effet, ces enfants sont surchargés, on leur fait porter jusqu'à trente, quarante, on a même dit cinquante kilos (2). Le transport par voitures à bras ne se voit plus guère à Paris que le matin pour aller aux Halles, mais il est plus usité en province, où les abus aussi sont fréquents.

La matinée se passe ainsi pour l'apprenti. Le repas

(1) *Nos petits marmilons*, p. 10.

(2) Le dernier chiffre est très certainement exagéré ou ne s'est rencontré qu'à l'état d'exception et pour des enfants ayant au moins 17 ans.

Cf. *Comm. perm. du Cons. sup. du trav.*, Documents, 1901, p. 74 et 144; 1902, p. 441; *Nos petits marmilons*, p. 10 et 11. « Les conditions de travail de la jeunesse ouvrière » *op. cit.*, p. 42. *Association pour la protection légale des travailleurs*, 1906, *loc. cit.*, p. 7.

a lieu d'ordinaire vers midi et donne lieu le plus souvent à un repos d'une heure. Mais l'expression « à table » n'est parfois employée ici qu'au figuré. Lorsque le chef ou le patron la prononce dans certaines maisons, les apprentis s'installent où ils peuvent, dans un coin du laboratoire ou de l'office, assis sur un mauvais tabouret ou un coin de table (1). La vaisselle est très simplifiée : des gamelles ou des assiettes en métal comme on en donne aux tous jeunes enfants, la composent quelquefois. Les verres n'existent pas toujours, chaque apprenti ayant dans une bouteille sa ration journalière d'un vin peu généreux qu'une main prévoyante a par avance, additionné d'eau (2). Lorsqu'il a commis une bétise, une maladresse ou simplement quelque espièglerie, ce vin même sera supprimé au marmiton pour un ou plusieurs jours.

Le *service* n'est cependant pas toujours aussi sommaire, et dans les petites maisons les enfants mangent avec le patron, dans celles plus importantes avec le chef de fourneau.

Mais, presque partout la nourriture laisse beaucoup à désirer : « composée de restes de commande, soupe, bœuf et gros plats... elle est souvent peu réconfortante et assez malsaine » disait en 1893 M. du Maroussem à

(1) On ne tient donc guère compte ici du 1^{er} § de l'article 8 du décret du 29 novembre 1904 : « Les ouvriers ou employés ne doivent point prendre leur repos dans les locaux affectés au travail ».

(2) En province, la « boisson » remplace parfois le vin.

qui des patrons consciencieux avaient indiqué une assez fréquente « spéculation sur la qualité des vivres fournis » (1).

Les choses n'ont pas changé depuis. En 1907, M. G. Mény note « des plaintes assez générales visant la nourriture toujours grossière, parfois malsaine et assez souvent insuffisante » (2). Presque partout nous avons entendu ce même cri : la nourriture n'est pas assez abondante, ou elle est détestable ; elle réunit parfois ces deux qualités : c'est *honteux* (3). Et cependant, comme punition, les apprentis seront parfois privés d'une semblable pitance et mis au pain sec. Mais comme l'a dit un des membres de la profession, ils se rattraperont sur « les autres provisions de la maison » (4). Qu'on ne croie pas cependant que les gâteaux les attirent particulièrement ; quelques semaines de laboratoire suffisent à les en dégoûter.

Tout en effet contribue à faire des laboratoires de pâtisseries un séjour des plus horribles et des moins hygiéniques ; le travail — ont dit certains — y est plus dur que dans des bagnes, et l'on a pu qualifier de « mineurs à veste blanche » (5) les pauvres enfants condamnés à vivre, dans un pareil milieu.

(1) Du Maroussem. Enquête p. 413, 437 et 440.

(2) *Les Conférences*, n° du 4 juillet 1907.

(3) « Généralement, ce sont des débris que l'on mange, surtout dans les petites maisons ; le patron fait un ramassis de restes » (Cons. sup. du trav. Enquête, 1904, p. 75).

(4) *Ibid.*

(5) L'expression est d'un des leurs, M. Louis Thiery, ancien pré-

A Paris presque toujours, en province très souvent, ces laboratoires sont installés dans d'étroits sous-sols. L'aération des locaux de travail des pâtisseries parisiennes est toujours insuffisante, l'air s'y renouvelant seulement par d'étroits vasistas, fermés bien souvent même sur la plainte de locataires qu'incommodent les mauvaises odeurs.

On trouve dans les villes de province certains laboratoires vraiment bien aérés établis au rez-de-chaussée dans des cours vitrées. Ils ne sont malheureusement pas la majorité.

Mais la question de la ventilation est toujours délicate: si l'air leur arrive trop directement, il peut incommoder les ouvriers soumis à des températures descendant « rarement au-dessous de trente degrés » (1). Ce sont des trente-cinq degrés que nous signalent dès les mois d'avril et de mai tous les documents de notre enquête: souvent ce chiffre est dépassé et il atteint fréquemment quarante-cinq et même cinquante degrés lors des fortes chaleurs (2).

sident de la chambre syndicale des cuisiniers de Paris qui a mis son activité et sa plume au service de la cause des opprimés de l'alimentation.

(1) Compte rendu de la 3^e assemblée générale de la *Ligue sociale d'acheteurs*, avril 1903, rapport de M^{me} la baronne Georges Brincard, p. 11.

(2) Cf. Du Maroussem, *Enquête*, p. 114; G. Mény, *Nos petits marmitons*, p. 11 et 12; Marcel Lecoq, *Vers la journée de huit heures*, p. 81; *Les conditions du travail de la jeunesse ouvrière*, op. cit., rapport de M. Eblé p. 41; Rapports sur l'application des lois ouvrières, 1903, p. 13; 1904, p. 241; 1906, p. 260.

Le gaz allumé presque tout le jour dans ces réduits obscurs contribue à faire monter le thermomètre.

On ne peut se faire une idée des déchets de toutes sortes qui séjournent dans les cuisines : eaux grasses vieilles de plusieurs jours, os mis de côté par le plongeur ou l'apprenti qui le remplace, restants de victuailles, résidus de casseroles, déchets de matières organiques gardés quelquefois une semaine s'unissent pour empoisonner l'atmosphère déjà viciée par l'oxyde de carbone qui se dégage des plaques de fonte des fourneaux portés au rouge.

Le linge sale conservé pendant plusieurs semaines gît souvent dans un coin, alors que « les sauces répandues et les débris de toutes sortes accumulés sur le plancher forment parfois un revêtement épais tout bosselé qui s'oppose au nettoyage » (1).

Quelquefois la proximité des water-closets, fréquemment mal tenus, vient ajouter aux odeurs malsaines et nauséabondes de ces foyers pestilentiels.

Si l'aération se fait mieux en province, les rapports des Inspecteurs du Travail nous y montrent,

(1) Cette observation empruntée à un rapport de l'inspecteur de a 8^e circonscription est typique (Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1905, p. 200).— Faite seulement pour une région elle peut être généralisée. Et quel linge est entassé dans ces cuisines ! Souvent, en pâtisserie, les apprentis faisant les besognes les plus malpropres n'ont qu'un ou deux tabliers par semaine, aussi ce linge « tient debout tout seul » nous a dit un ouvrier.

par ailleurs, les défauts que nous venons de signaler, atténués peut-être légèrement par ce fait qu'un espace moins restreint est concédé aux architectes pour l'établissement des laboratoires.

En dépit de leur longueur, les courses sont acceptées avec joie par l'enfant qu'elles soustraient momentanément à ce milieu. Elles recommenceront l'après-midi, après une légère accalmie à la suite du déjeuner, mais ce sera surtout à l'heure des dîners qu'elles seront plus nombreuses.

Souvent — et nous pourrions citer ici de nombreux exemples — l'apprenti doit franchir des distances énormes sans qu'on lui donne les quinze centimes qui lui permettraient de prendre l'omnibus. C'est à Paris, dix, quinze, vingt ou même vingt-cinq kilomètres que doivent faire par tous les temps des enfants de quinze ans. La veille ou les jours de fête, au moment de Noël, du Nouvel An, des « Rois », des jours gras et de Pâques, elles se multiplient « dans des proportions invraisemblables », dit M. G. Mény qui rencontra un marmiteux faisant un dimanche de Pâques, à onze heures et demie du soir, sa *cent douzième course* (1). En outre on ne

(1) *Nos petits marmiteux*, p. 40. (L'exactitude de ce chiffre fut démontrée par une enquête spéciale). « Tel autre enfant, arrêté dans les rues de Paris un jour de fête, apprenait à son interrogateur que, parti à 9 heures de sa maison, il rentrait seulement pour prendre son premier repas : il était cinq heures du soir ». *Les conditions de travail de la jeunesse ouvrière*, op. citat., p. 41.

prête aucune attention aux maisons où ils doivent porter les commandes, et ils vont ainsi chez des clients qu'un enfant ne saurait fréquenter sans danger.

C'est là une des grandes plaies de la pâtisserie (parisienne surtout) que cet abus des courses « qui usent les bottines et n'enseignent pas le métier » (1).

Son métier, le marmiton ne l'apprend guère, car entre les courses, il recommence l'après-midi ce qu'il a déjà fait le matin : donc, nettoyages divers et épluchages de légumes. On emploie aussi volontiers les apprentis à des travaux domestiques. Ils sont chargés parfois du recouvrement des factures et nous en avons rencontré nous-même distribuant des prospectus pour une maison de pâtisserie *tea room* de la rive gauche (2).

(1) Baronne Brincard, *loc. citat.* p. 12.

Parfois, certains grands établissements qu'on peut appeler « maisons d'entreprises culinaires », — car ils fournissent surtout des diners sur commande et la cuisine y occupe une place prépondérante, — font usage de voitures, souvent automobiles, pour porter en ville. Même aux soirs d'hiver, les marmitons couverts de sueurs, au sortir des laboratoires, grimpent sur la toiture du véhicule, exposés fatalement, par un si brusque changement de température, à toutes les affections des voies respiratoires.

(2) Lorsque ces abus n'existent pas dans les grandes ou dans certaines petites maisons, l'apprentissage pourra y être plus utilement fait que dans les moyennes. Dans les grandes, en effet, l'usage des voitures diminue quelquefois le nombre des courses (il est vrai qu'aujourd'hui — du moins dans certaines grandes villes — les triporteurs se généralisent même dans les établissements moyens) et les apprentis relativement peu nombreux, à condition qu'ils soient attentifs et observateurs, peuvent avoir, quand le travail ne se précipite pas trop, plusieurs leçons quotidiennes au moment du travail de leur équipe. Dans les petites maisons où le patron travaille seul

Lorsqu'il n'est pas dehors dans la soirée, l'apprenti se trouve pris dans le « coup de feu ». La facilité des communications, le téléphone surtout, rejettent jusqu'à cinq heures les ordres de livraison pour la soirée même: ce sont ces « commandes tardives » contre lesquelles la Ligue Sociale d'Acheteurs a lutté par la propagande de la carte postale.

Pour faire face au service « de ville » et à celui des soirées, le chef, les ouvriers se multiplient et le surmenage est encore plus grand au moment des fêtes: le marmiton doit répondre de suite aux ordres qui lui sont jetés, ou sinon il peut lui en cuire. Les taloches, les coups de pied ne lui sont pas ménagés et sans vouloir généraliser des faits parfois d'une brutalité inouïe, nous devons les signaler ici parce qu'ils sont encore trop fréquents (1).

et n'est pas trop « bousculé » il peut, s'il est consciencieux, donner à ses apprentis d'utiles leçons.

Cf. Du Maroussem, Enquête p. 131, et renseignements fournis par le groupe de Saint-Cloud lors de l'enquête de l'Association catholique de la jeunesse française.

(4) Tous les renseignements sont concordants à ce sujet et les tribunaux ont eu à intervenir. Mais il faudrait que fût appliquée ici fréquemment la loi du 19 avril 1898 (loi sur la répression des violences, voies de faits, actes de cruauté ou attentats commis envers les enfants). Et même « cette loi est bien insuffisante », a-t-on dit justement, « puisqu'elle ne s'étend qu'aux mineurs de 16 ans. Par conséquent, les violences des chefs de cuisine, des grands ouvriers, violences souvent ignorées du patron lui-même, sont assurées de l'impunité, du moment que le chétif marmiton a 16 ans révolus ». (*L'œuvre des marmitons*, p. 5) — On nous a cité aussi des exemples navrants de patrons faisant travailler des enfants épuisés par la

Normalement le travail finit vers huit heures, à l'heure du dîner, mais souvent le personnel, dans les maisons de quelque importance surtout, mange aux heures les plus irrégulières parce que les fourneaux sont encombrés et que telle ou telle équipe est encore occupée.

Après le dîner tous les apprentis ne sont pas libres : souvent certains auront encore à porter en ville pour le service des soirées ; le dimanche, leur travail dure dans bien des maisons jusqu'à dix heures. En semaine, à tour de rôle, avec un ou plusieurs ouvriers, chacun devra « prendre la garde » et rester jusqu'à dix heures, parfois minuit. C'est encore là un moyen de correction et la « garde extraordinaire » est une punition facilement infligée par le patron.

Ainsi la journée normale de l'apprenti dure au minimum treize heures à Paris, allant parfois jusqu'à quinze ou seize heures (1). En province, les chiffres sont sensiblement les mêmes (2) et sauf la région du Nord, où

fatigue et la maladie. La mort s'en est suivie dans plusieurs cas. Que de *bonnes farces* aussi ne sont parfois que des cruautés, que de plaisanteries consacrées par un usage déplorable constituent un véritable attentat à la pudeur !

(1) Treize heures est le chiffre donné pour Paris par un syndicat patronal. Un syndicat ouvrier appelle travail de « morte-saison » celui qui va de 7 heures du soir à 7 heures du matin.

(2) En rapprochant tous les chiffres recueillis par l'Association catholique de la Jeunesse Française lors de son enquête, on peut établir, pour l'ensemble de la province, une durée moyenne de 12 heures.

ils n'atteignent quelquefois pas dix heures, l'apprenti fait souvent plus de treize heures. La durée la plus longue a été signalée à Nice (seize heures) (1).

Le dimanche, le travail commencera souvent une heure plus tôt et ne finira pas, dans beaucoup de maisons, avant dix heures du soir. En province comme à Paris, le dimanche est jour de grand labeur. Un syndicat de Nice accuse une durée de dix-neuf heures pour le travail dominical.

Un seul mot peut qualifier le surmenage qu'occasionnent les fêtes : il est terrible. Alors le travail est ininterrompu, une équipe se reposant quelques heures pendant que les camarades continuent. On a constaté dans certains cas — sans doute exceptionnels — des journées à peu près continues de trente-six heures (2). Du moins, les apprentis n'ont souvent que trois ou même deux heures de sommeil par vingt-quatre heures (3).

Et dans quelles conditions, la journée finie, le jeune

(1) « Il ne faut pas s'étonner — dit M. Marcel Lecoq — que cet abominable record se trouve dans une ville d'élégance et de grand luxe. L'extrême exploitation et l'extrême misère côtoient souvent la très grande richesse et l'excessif besoin de jouissance. » Marcel Lecoq, *Vers la journée de huit heures*. Paris, 1906, p. 81 (en note).

(2) Cf. *Le Temps* du 21 décembre 1903.

(3) Cf. pour les durées des journées de travail : Conseil supérieur du trav. Enquête, 1901, p. 74, 75, 106, 143. — *Bulletin de l'office du trav.*, passim. — Barberet, *Monographies professionnelles*, t. VI. — Du Maroussem, Enquête, p. 99. — *Nos petits marmitons*, », p. 9. — *Vers la journée de huit heures*, p. 81 et 82. — *Les conditions de travail de la jeunesse ouvrière*, p. 16.

pâtissier va-t-il prendre un repos dont il a tant besoin? Nous avons montré, au début de ce chapitre, que le couchage était déplorable dans toutes les petites industries de l'alimentation. Mais comme l'a dit un inspecteur du travail, « ce sont les apprentis pâtissiers qui sont le plus mal couchés » (1).

Depuis le « grenier jusqu'à la cave tout est utilisé » pour les « taudis » où sont « empilés » ces pauvres enfants. On les met généralement « dans quelque réduit qui ne pourrait servir à aucun autre usage », dans « des locaux absolument impropres à l'habitation. »

Le plus souvent, c'est aux étages supérieurs, une étroite mansarde, sous les toits, parfois au rez-de-chaussée « un recoin obscur et humide de l'arrière boutique », une soupente infecte, ou même un espace carré de quelque pieds, aménagé en contre-bas du sol non loin du laboratoire ; il y a quelques années, ce voisinage et la proximité du four causaient la mort, par asphyxie, de plusieurs apprentis, rue Gay-Lussac et à Clichy : il est même surprenant — nous disait-on — que de pareils accidents ne surviennent pas plus souvent.

Ceux qui logent au sixième étage ne sont pas mieux favorisés. Souvent, la disposition du toit ne leur permet pas de se tenir debout dans toutes les parties de leur « chambre », si on peut appeler ainsi ces coins de mansarde, dont l'aération se fait seulement par une étroite

(1) Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant l'année 1904, p. 42.

lucarne, où l'on *cuit* en été, et où l'on *gèle* en hiver, car les cheminées y sont inconnues.

Mais de ce mode de couchage qu'on a qualifié de « scandaleux » (1), nous ne pouvons que noter les traits les plus généraux, car il nous faudrait des pages entières, pour citer seulement la moitié des exemples déplorables parvenus à notre connaissance (2).

Si encore le lit était bon ! Si même il y avait toujours un lit ! Mais peut-on appeler ainsi ce meuble que confectionnait un patron pour son apprenti avec des vieilles caisses à savon ; sans compter que « quelquefois même il faut coucher par terre sur des toiles de matelas » (3). On doit estimer heureux les pâtisseries qui couchent sur des lits de camp. M. G. Mény a vu lui-même deux petits lits d'enfants rapprochés et recouverts d'une pailleasse

(1) Commission permanente, 1901, rapport Barafort, p. XXVI.

(2) Parfois l'humidité suinte à travers les murs ; plus souvent l'aération est défectueuse comme dans le cas de ces réduits ne possédant pour toute ouverture qu'une porte sur un escalier ou un couloir intérieur ; nous signalerons aussi comme particulièrement typique le couchage de nombreux apprentis parisiens dans une écurie et ailleurs, dans une ancienne remise dépourvue de fenêtres sans autre aération que celle venant de la porte par où passent librement l'odeur et les miasmes émanant d'un fumier tout proche.

Cf. pour les locaux de couchage, Du Maroussem, Enquête, p. 110 et 131. Cons. sup. du trav., 1901. Enquête, p. 74, 107, 137, 150. Session, p. 11, 12. « La protection légale des enfants occupés hors de l'industrie, en France », p. 7 et 8. — Rapport baronne Brincard, p. 13. — Ligue sociale d'acheteurs, tract n° 1, p. 2. — Rapport sur l'application des lois ouvrières, pendant 1904, p. 42 et pendant 1907, p. 168. — Renseignements divers, *passim*.

(3) Cons. sup. du trav., 1901. Enquête, p. 75

s'étendant sur l'un et l'autre pour permettre à trois apprentis de coucher ensemble.

Car « les marmitons » — et que dire encore de cette détestable pratique ? — « n'ont que rarement une couchette individuelle et neuf fois sur dix, couchent deux et même trois dans le même lit » (1) sans que l'âge, la santé, la moralité, les sympathies ou antipathies de caractère soient jamais pris en considération.

Si l'on ajoute que l'entretien des *chambres* est « déplorable » (2), que la propreté de la literie est pour le moins douteuse, que presque toujours du linge sale séjourne entassé dans un coin de la pièce, on aura une faible idée du mode de couchage des jeunes pâtissiers dans des logements « qui laissent autant à désirer au point de vue des règles les plus élémentaires de l'hygiène qu'aux prescriptions d'une saine morale » (3), « c'est », a-t-on dit, « l'apprentissage de l'immoralité et la préparation fatale à la tuberculose » (4).

(1) Cf. « Les conditions de travail de la jeunesse ouvrière ». Rapport de M. Eblé, p. 42.

(2) Com. perm. 1901. Rapport Barafort, p. XXVI.

(3) *Ibid.*, p. 150.

(4) C'est la Ligue sociale d'acheteurs qui qualifie ainsi le couchage des pâtissiers en une carte postale illustrée de propagande intitulée « Deux par lit sous les combles ».

Dans certaines maisons, nous l'avons vu, les jeunes pâtissiers donnent aux patrons une redevance pour l'entretien de leur chambre ; dans plusieurs autres, ils ont un certain temps pour faire eux-mêmes « le ménage » ; ailleurs, ils doivent prendre sur leur temps de repos pour entretenir et nettoyer leur chambre, mais toujours trop fatigués et parfois aussi quelque peu insoucients, ils ne s'en inquiètent jamais.

Avant la loi du 13 juillet 1906, aucune trêve n'était imposée légalement à ce labeur écrasant : parfois les jeunes pâtisseries n'avaient chaque année, avec quelques sorties très irrégulières, qu'un seul jour de vacances par an, le Vendredi-Saint. C'était assez rare, il est vrai ; on leur accordait le plus souvent un jour de repos mensuel, avec huit, dix, ou quinze jours de congé au moment des périodes de ralentissement de travail. (A Paris cette époque — période de chômage pour beaucoup d'ouvriers — comprend les mois de juillet, et surtout d'août et de septembre).

L'étude de la législation des petites industries alimentaires nous a montré que, d'après la loi votée il y a quatre ans, les pâtisseries pouvaient se reposer le dimanche, un autre jour de la semaine, du dimanche midi au lundi midi ou encore, s'ils sont dans une maison employant plus de huit ouvriers, deux après-midi par semaine, mais qu'ils devaient obligatoirement se reposer. Ils *devraient* se reposer... : ils ne se reposent pas toujours, car, sans qu'on puisse en rendre responsable le service de l'Inspection, et pour différentes raisons (difficulté de contrôle résultant du repos par roulement, adopté le plus souvent, en pâtisserie, insuffisance du nombre des inspecteurs), le repos hebdomadaire dans les grandes villes et surtout à Paris est ici bien peu observé.

Au bout de deux ou trois années, âgé alors de quinze

ou seize ans, le jeune apprenti devient un ouvrier et quitte généralement la maison de son patron. Cependant celui-ci prolongera parfois son apprentissage, même en le payant un peu, s'il veut rester dans le métier. Le jeune homme devra en effet produire un certificat d'apprentissage pour être embauché comme ouvrier ; et son nouveau patron pourrait réclamer auprès de l'ancien s'il ne justifiait pas de certaines connaissances pratiques du métier dont le brevet lui est ainsi délivré.

Plus régulier que celui de l'apprenti sera le travail de l'ouvrier ; débarrassé de beaucoup de nettoyages, des courses et de besognes qui n'avaient souvent aucun rapport avec son métier, celui-ci sera vraiment un pâtissier et non plus un manœuvre. Sa journée aura toujours cependant une durée semblable, c'est-à-dire fort longue. Parfois même, s'il est dans une maison un peu importante, quand celle-ci fournira « un dîner de ville » il pourra y être délégué avec un ou deux camarades pour découper les pièces et préparer les services (1) ; alors « le retour n'a lieu que fort tard, surtout si le dîner est suivi d'un souper » (2).

Le premier salaire de l'ouvrier est d'ordinaire de vingt à vingt-cinq francs. Un logement toujours aussi

(1) L'amphitryon économise ici la dépense d'un maître d'hôtel. Cf. Du Maroussem. Enquête, p. 98.

(2) *Ibid.*

défectueux et une nourriture souvent aussi mauvaise lui sont, en général, fournis par son patron. Quelquefois, mais très rarement, il devra, en province, pourvoir lui-même à son couchage (1).

Un quart des apprentis de pâtisserie restera ainsi dans la profession, une partie se dirigera, — le plus souvent après un stage de deux ou trois années dans une autre maison — vers les cuisines de restaurants, d'hôtels et les offices de maisons bourgeoises, le restant (un quart à peu près) par suite de cette pléthore d'apprentis qui est un des maux de la profession, est obligé de la quitter. Sans métier en main, puisqu'ils ne peuvent exercer celui dans lequel ils ont tant souffert et qu'ils connaissent si peu, beaucoup deviennent manœuvres, hommes de peine.

Certains parfois, tout en faisant leurs cuivres, ou en surveillant les fourneaux, sentent s'éveiller en eux une vocation qui n'a rien à voir avec la science culinaire.

Heureux quand ils peuvent suivre leur voie... C'est ainsi, nous dit l'histoire, qu'un modeste marmiton des cuisines de Mademoiselle de Montpensier devint, à l'époque du Grand Roi, le célèbre Lulli et qu'un peu plus

(1) Des renseignements recueillis lors de l'enquête du Conseil supérieur du travail, il ressort qu'en province presque tous les ouvriers sont logés par les patrons dans des conditions le plus souvent mauvaises. A Paris, un seul syndicat *patronal* est optimiste. Cf. *op. cit.*, p. 107.

tard, le jeune Favart écoutait chanter en lui la Muse, tout en confectionnant de la galette.

Des « profanes » assimileraient volontiers la condition du jeune cuisinier à celle du pâtissier, ce serait pourtant à tort : sans doute et nous l'avons déjà dit, d'assez nombreux points de contact relient leurs occupations, mais le travail du premier, moins pénible moins grossier aussi que celui du second s'en différencie à certains points de vue et doit être étudié à part.

Ce n'est plus comme apprentis que nous trouvons à Paris des jeunes gens en cuisine (1) : nous y rencontrerons seulement quelques petits ouvriers de dix-sept ou même de seize ans qui ont fait leur apprentissage en pâtisserie ou l'ont accompli comme cuisinier en province.

Pour ces apprentis comme pour ces jeunes cuisiniers, la journée commence entre sept et huit heures. Les premiers accompagneront parfois le chef ou le patron au marché, pour faire les provisions. Comme aux apprentis de la pâtisserie, les nettoyages de toutes sortes leur incomberont ; si même — et cela se produit quelquefois — l'établissement travaille pour « la ville »

(1) Dans les grandes pâtisseries parisiennes dont le nom est connu de tous et dans beaucoup d'autres établissements, la cuisine occupe une place prépondérante parfois, considérable toujours. Ces maisons n'en sont pas moins des « pâtisseries » et leurs apprentis y apprennent le métier de pâtissiers. Nous ne parlons ici que des cuisines proprement dites de restaurants et d'hôtels.

ils porteront les commandes (1) mais ils n'auront pas du moins à subir les interminables courses des pâtis-siers.

Tout le personnel concourt le matin à la « mise en place », c'est-à-dire à la préparation de tout ce qui sera nécessaire pour le déjeuner. Le chef arrive vers neuf heures ou neuf heures et demie et sous sa direction le déjeuner est mis en train. Parfois, vers onze heures, les cuisiniers mangent « un morceau sur le pouce », car le service des déjeuners retarde souvent leur propre repas jusqu'à deux heures. Quoique n'étant pas toujours suffisante et ne se composant trop souvent en partie que de bœuf bouilli, la nourriture des cuisiniers laisse dans l'ensemble moins à désirer que celle de leurs frères de la pâtisserie. Malheureusement lorsque cette pièce est assez large les repas sont pris dans la cuisine, « où l'air n'est presque jamais renouvelé » (2); du moins ils ont lieu fréquemment dans une pièce voisine, ce qui n'est guère fait pour exciter l'appétit.

On peut compter de une heure et demie à deux heures de repos l'après-midi (repas compris) sinon pour les apprentis, du moins pour les ouvriers qui peuvent alors sortir, car souvent le travail ne reprend que vers quatre heures pour la préparation des diners, et se terminera,

(1) Cf. Cons. sup. du trav., 1902, Documents, p. 447; Déposition de M. Vianey.

(2) Cf. Conseil supérieur, 1904, Enquête, p. 73.

(quand l'établissement n'est pas ouvert la nuit), vers neuf heures, avec le repas du soir.

La journée moins longue que celles des pâtisseries, puisqu'elle dure rarement plus de treize heures, est aussi moins fatigante (1). D'abord un certain repos suit toujours le déjeuner, puis, s'il y a un moment de fort surmenage et de presse à l'heure des repas, le travail est plutôt régulier : il n'a pas l'imprévu de ces à-coups, de ces commandes à livrer dans le plus bref délai qui font le désespoir des pâtisseries.

Un nombre assez important de restaurants parisiens, des boulevards surtout, restent ouverts une partie de la nuit : un chef et des aides « de nuit » remplacent alors ceux de jour. Ces aides, parmi lesquels on rencontre exceptionnellement des jeunes gens de dix-sept ans, ne viennent alors qu'à midi pour terminer leur tâche vers deux ou trois heures du matin ; ils arrivent aussi parfois à cinq heures et demie ou six heures du soir mais n'assistent pas à la « mise en place » des dîners et partent le lendemain matin vers quatre ou cinq heures.

Dans le quartier des Halles où beaucoup d'établissements sont ouverts la nuit, les heures varient souvent en passant de l'un à l'autre : nous trouvons ainsi quatre

(1) Ici c'est à Romans (Drôme) que nous trouvons la durée la plus longue, signalée, remarquons-le, par un syndicat *patronal*, 15 heures. Nice vient ensuite avec 14 heures. Cf. Conseil supérieur : 1901, Enquête, p. 107.

heures, sept heures et dix ou onze heures du soir comme heures d'arrivée du personnel de nuit dont le départ a lieu respectivement à cinq, six, sept heures du matin et midi.

Le couchage du personnel, du moins de celui qui nous occupe, dans les restaurants et hôtels est presque général. Loin d'être parfait, il n'est cependant pas aussi défectueux que celui des pâtisseries. Il est vrai qu'à Paris les patrons ne sont plus en face d'apprentis tout jeunes et très nombreux qu'il faut caser à tout prix et l'on abuse moins facilement d'un ouvrier que d'un apprenti. En province, les enfants ne sont relativement pas mal non plus, on voit plus rarement qu'en pâtisserie des exemples de couchage à deux et l'Inspection du travail trouve ici des occasions relativement peu fréquentes d'intervenir (1).

Dans les restaurants de quelque importance, la besogne, comme en pâtisserie, se partage en un certain nombre d'équipes ou « parties » : généralement quatre, cinq ou six (2) ; c'est à l'une d'elles qu'est attaché d'ordinaire le jeune ouvrier, mais il peut aussi figurer dans les aides « tournants », c'est-à-dire parmi ceux que l'on verse au fur et à mesure des besoins dans l'une ou l'autre équipe.

Nourri et logé, il gagnera par mois de trente à soixante

(1) Cf. Cons. sup. du trav., 1901, Enquête, p. 79.

(2) On trouve dans les restaurants : *sauciers, rôtisseurs, entremetiers, garde-mangers, potagers, pâtisseries*.

francs ou même un peu plus et recevra le plus souvent une gratification au moment du Jour de l'An (1). Mais s'il est sorti récemment de pâtisserie, sans être passé par une autre maison que celle où il a fait son apprentissage, il paiera quelquefois son chef de partie pour arriver à un perfectionnement plus rapide (2).

On a dit que la question la plus importante réglée par la loi du 11 juillet 1903 « est celle qui a trait aux cuisines des hôtels et restaurants » (3). C'est un peu exagéré : si l'hygiène et la propreté des laboratoires de pâtisserie laissent souvent plus à désirer que celles des cuisines, elles sont toujours au moins aussi déplorables. Mais ce seul rapprochement, montre de suite qu'il y a aussi beaucoup à faire dans ces dernières.

En 1886, la Commission des logements insalubres de la ville de Paris chargeait plusieurs de ses membres d'une désolante actualité : comme à cette époque, les cuisines des restaurants. Les résultats des travaux de cette sous-commission donnèrent lieu à un rapport, que M. Hudelo et le docteur Napias déposaient en juillet 1888.

Les constatations faites il y a vingt ans sont toujours d'une désolante actualité : comme à cette époque, les

(1) Dans certaines maisons les appointements du mois sont doublés.

(2) Cf. Du Maroussem, Enquête, p. 159.

(3) Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1904, p. 287.

manquements graves aux règles de l'hygiène « semblent se trouver presque toujours réunis dans les différents établissements reconnus insalubres ». « Ce sont » aujourd'hui comme alors « le défaut d'espace, le défaut de jour, le manque d'air, l'extrême chaleur, les mauvaises conditions d'écoulement des eaux de vaisselle et de la cuisine, et accidentellement la présence de puisards dans un certain nombre de cuisines dont le sous-sol est en contre-bas de l'égoût de la rue, le défaut de séparation dans certains cas de la cuisine et du garde-manger » (1).

Nous citerons, comme particulièrement édifiante, cette définition qui fut faite au cours de l'enquête : « Je travaille dans une cuisine où tout est à l'étroit et où l'on est rôti de tous les côtés ; le plafond est à peine à trois mètres de hauteur ; au-dessus de la tête, le gaz ; sous les pieds, les conduits des fourneaux ; derrière, la grillade, et l'espace qui sépare celle-ci du fourneau était tellement limité que deux hommes ne pouvaient se croiser sans que l'un d'eux fût obligé, en s'effaçant, de s'appuyer sur les bords brûlants du fourneau ; sur le côté gauche, la broche ; seul, le côté droit était libre, réservé aux courants d'air... Telle est pourtant la situation dans laquelle se trouvent placées 80 p % de nos cuisines, tant à Paris que dans nos grandes villes » (2).

(1) Rapport Hudelo et Napias. Cité p. M. J. Barberet, *Monographies professionnelles*, t. VI, p. 140.

(2) Cons. sup. du trav., 1901, Enquête, p. 113.

Car il serait injuste de généraliser, et d'étendre ces observations à l'hygiène de toutes les cuisines de province. Là « elle est généralement bien meilleure qu'à Paris. Les locaux sont suffisamment grands et aérés, l'on peut dire que les cuisines véritablement malsaines, sont celles des grandes villes et spécialement de Paris, tandis que celles des petites villes sont dans des conditions d'hygiène plus satisfaisantes » (1).

On a pu établir sur des documents quasi-officiels que quatre-vingts cuisines parisiennes sur cent sont insalubres: vingt seraient à interdire complètement, soixante auraient besoin de réparations urgentes, vingt seulement pourraient être conservées dans leur état acutel (2).

L'étroitesse de ces locaux (presque toujours en sous-sols), leur peu d'élévation, leur mauvaise aération et la réunion dans un espace de quelques pieds carrés de tous ces foyers de chaleur que sont les fourneaux, la broche, les becs de gaz constamment allumés, concourent à faire monter le thermomètre d'une façon excessive. Les températures de 40° sont normales, celles de 45° et 50° sont fréquentes : celles de 60° à 70° ne sont pas rares (3).

(1) Ce témoignage peu suspect de partialité, puisqu'il émane de M. Mavré, délégué de la fédération culinaire de France, dont le siège est à la Bourse du Travail de Paris (Cons. sup. du trav., 1901. Enquête, p. 79), serait plutôt entaché d'un certain optimisme. Tout n'est pas parfait dans beaucoup de petites villes de province.

(2) C'est M. Louis Thiéry qui a établi ces chiffres.

(3) Cf. Cons. sup. du trav., 1901, Enquête p. 73, 74. — Barberet, *Mono-*

On comprend que dans de semblables fournaies les ouvriers ne gardent jamais leur chemise: ils n'ont souvent avec leur pantalon que leur gilet de flanelle ; nous en avons vu qui n'avaient qu'une serviette humide autour du cou ; on nous en a cité même, qui pour tout vêtement avaient été réduits à ne conserver que deux tabliers destinés à cacher leur nudité, tellement la chaleur était torride.

Cependant l'aération est parfois difficile dans ces sous-sols ; sans doute on peut avoir recours à l'usage des ventilateurs, mais comme l'a dit M. Barberet, ils « marchent pendant quelque temps, puis s'encrassent. On les fait arranger, mais, à la longue, le même fait se reproduit, les réparations ne se font plus régulièrement, et malgré les plaintes des intéressés, l'étouffement redevient chronique » (1). De plus, ces ventilateurs pourront parfois occasionner des courants d'air. Leur fonc-

graphies professionnelles, tome VI, p. 129 et 131. — Rapport Hudelo et Napias, *ibid.*, p. 140.

MM. Hudelo et Napias ont fait la constatation suivante dans la cuisine d'un grand restaurant : « Un jour que la température extérieure était de 20°, tous les feux étant allumés, le thermomètre marquait, suivant les différents points où il était placé, une température variant entre 30° et 40°. Cette température était obtenue à un mètre au moins du fourneau, le thermomètre étant soustrait à son rayonnement direct. Ces températures semblent de beaucoup inférieures à celles qu'on a signalées bien des fois ; mais c'est que l'on a eu bien soin, pour les déterminer, d'éliminer complètement le rayonnement. Là est surtout la cause qui rend la situation des ouvriers intolérable, toutes les fois que la cuisine est trop étroite et que la table qui sert à la préparation des aliments se trouve trop près du fourneau ».

(1) Barberet, *op. citat.*, p. 129.

tionnement devient alors dangereux pour les ouvriers en transpiration (1).

Les inconvénients sont les mêmes lorsque les cuisiniers doivent aller dans la chambre frigorifique manipuler la glace. C'est cependant un endroit où ils iront bien volontiers : leurs transpirations excessives les portent à boire et si la maison ne leur en fournit pas assez, ils achètent du vin ou recourent à l'alcool pour se donner des forces en étanchant leur soif : et pour qu'il soit plus frais ils mettent ce liquide dans la chambre frigorifique (2).

L'alcoolisme fait dans leur corporation des ravages qu'une installation moins défectueuse des cuisines, en abaissant la température, pourrait indirectement, mais efficacement combattre.

En maints endroits, les odeurs les plus diverses et les plus malsaines vicient cette atmosphère surchauffée. Remplies de détritits de toutes sortes, les boîtes à ordures ménagères, voisinent avec des amoncellements de linge sale et des tonneaux de dégras remplis les uns de déchets trop encombrants pour être mis dans les poubelles, les autres de l'écume qui provient des cylindres.

(1) Cons. sup. du trav., 1901, Enquête, p. 73.

(2) Dans beaucoup de maisons, on sale le madère et le vin blanc destinés aux sauces : à défaut d'autre chose, les cuisiniers iront mettre la bouteille sur la glace ; le sel dépose au fond en se cristallisant, mais laisse un goût fade au liquide que les cuisiniers, malgré cela, ne peuvent s'empêcher de boire.

Ces déchets ne sont souvent jetés que tous les six ou huit jours, parfois même que tous les dix jours. Quant aux cylindres, ce sont d'énormes récipients de cuivre ou de fer battu dans lesquels les plongeurs nettoient la vaisselle, lavant parfois en même temps une vingtaine d'assiettes. L'eau de ces cylindres n'est pour ainsi dire jamais vidée entièrement d'un bout de l'année à l'autre, nous dit un professionnel dont le témoignage est confirmé par plusieurs autres : « on ne fait que la remplacer au fur et à mesure de son épuisement » et l'on ôte de temps en temps l'écume qui vient nager à sa surface (1). Cette eau est ainsi conservée parce qu'à la longue il s'y produit un mordant qui permet de laver très vite et bien mieux qu'avec de l'eau pure. Sans doute, c'est là un avantage, mais cette pratique a aussi de graves inconvénients. Chauffée, l'eau des cylindres exhale une odeur des plus désagréables. Sa réaction est acide et cette acidité est en partie volatile (2).

Sans doute les laveurs de vaisselle sont les premiers à souffrir des inconvénients de cette méthode, mais les autres ouvriers ont aussi à supporter ces odeurs,

(1) Cf. Cons. sup. du trav., 1901. Enquête. p. 73 et 88.

(2) L'analyse d'un échantillon de cette eau prise dans un cylindre de cuivre démontra que l'acidité totale par litre demandait pour être saturée, 2 gr. 896 de potasse caustique, soit, si nous évaluons cette acidité en acide sulfurique, 2 gr. 94. L'acidité volatile correspondait — évaluée en acide sulfurique — à 1 gr. 44 centigr. Cette eau contenait des sels de cuivre et de zinc. Le produit de sa distillation avait une odeur très nette d'acide butyrique.

car bien souvent la laverie, « ce lieu infect par excellence », n'est pas séparée de la cuisine (1).

Les water-closets sont parfois aussi tout proches quand ils ne sont pas dans la cuisine même (2). Le docteur Régeard a cité « une cuisine où pour ne pas traverser une salle qui leur est interdite pendant le fort de la besogne, les ouvriers sont obligés d'uriner dans des boîtes à conserves » (3). Ce fait nous a été signalé aussi dans un autre endroit.

On juge combien le travail accompli dans un pareil milieu doit user rapidement les ouvriers (4). Qu'on pense surtout à ceux qui n'ayant pas dix-huit ans, souvent à peine formés, incomplètement développés, doivent supporter un pareil travail : « Un cuisinier de trente-cinq ans — a-t-on pu dire — est déjà vieux ».

Qu'on songe aussi aux enfants, aux adolescents employés dans les cuisines de province : celles des grandes cités, nous l'avons dit, ressemblent aux cuisines parisiennes et si celles des villes plus petites ne réunissent pas, comme à plaisir, tous leurs défauts, du moins,

(1) Rapport Hudelo et Napias. — Barberet, *op. citat.*, p. 135 et 141.

(2) Cf. Cons. sup. trav. Enquête, 1901, p. 73. — Rapport Hudelo et Napias, *ibid.*, p. 135.

(3) Rapport Hudelo et Napias, *ibid.*, p. 135.

(4) Les cuisines des hôtels « de grand premier ordre » de Paris qui occupent un très nombreux personnel et dont les noms sont connus de tous laissent beaucoup moins à désirer que celles des maisons de moindre importance : à ces dernières seulement s'appliquent pleinement nos observations.

trop souvent elles en ont plusieurs. Les rapports des inspecteurs du travail en font foi, tout en signalant dans plusieurs régions certaines améliorations (1).

Ajoutons que les apprentis n'ont pas, après leur déjeuner, le repos des ouvriers parisiens : leur travail subit seulement à ce moment, un léger ralentissement.

Avant la loi du 13 juillet 1906, les ouvriers cuisiniers avaient mené, cependant sans résultat, une vigoureuse campagne pour obtenir, comme les pâtisseries, un jour de congé mensuel. Ils ne pouvaient se reposer qu'en prenant à leurs frais un remplaçant, — faculté interdite aux apprentis, bien entendu.

La législation sur le repos hebdomadaire les soumet au même régime que les pâtisseries : comme eux et pour les mêmes raisons, ils n'en ont guère, jusqu'alors, ressenti les bienfaits.

BOULANGERS

La boulangerie emploie beaucoup moins d'enfants que la pâtisserie et la cuisine.

« C'est surtout en province que l'on forme l'apprenti boulanger ; si petite que soit une boulangerie, il n'en est guère qui n'ait son apprenti. Dans les villes on ne se contente pas d'un apprenti, on en a deux ou trois et quelquefois plus... »

(1) Cf. Rapport sur l'application des lois ouvrières en 1904, p. 187 et 212 ; en 1906, p. 161, 190, 260, 296.

Ecrites en 1900, dans une brochure fort bien documentée que nous aurons plusieurs fois l'occasion de consulter (1), ces lignes sont toujours vraies.

On trouve, par contre, à Paris, très peu d'apprentis dans la profession et l'on a même été jusqu'à dire, d'une façon trop absolue, qu'il n'y avait, en fait, pas d'apprentissage dans la grande ville (2). Sans doute les apprentis y sont assez clairsemés, mais il y en a cependant : on en compte à l'heure actuelle environ trois cents pour deux mille boulangeries (3). Depuis quelque temps même, on rencontre en plus grand nombre, avec des apprentis proprement dits, des jeunes ouvriers de moins de dix-huit ans (4).

Ces deux catégories seules nous intéressent, mais on fait ses premières armes à tout âge dans la boulangerie ; des débutants parfois sortent de la caserne. Cette tendance à l'augmentation du nombre des jeunes gens employés ainsi à Paris provient de l'installation de nou-

(1) L. Favrais, *Le guide pratique du jeune boulanger*, Paris, 1900, p. 5. — Une généralisation trop excessive fait même dire à l'auteur : « Il y a toujours plus d'apprentis que d'ouvriers ». A l'inverse, dans les documents recueillis en 1902 par la Commission permanente du Cons. sup. du travail « la proportion des apprentis est évaluée le plus souvent à un apprenti pour dix ouvriers. » Cf. *loc. citat.* Documents, p. 203.

(2) Cf. Déposition de M. Fromentault devant la Commiss. perm. du Cons. sup. du trav., 1901. Documents, p. 92.

(3) 2250 boulangers environ étaient au 1^{er} janvier 1910 établis à Paris : 500 environ emploient plus de 2 ouvriers ; 1450 en ont 2 ; 300 en ont un ou travaillent seulement avec un apprenti.

(4) Tout récemment encore, dans un journal de la corporation, un patron boulanger parisien demandait un jeune homme de 15 ans.

veaux établissements depuis quelques années (1) : beaucoup de petits patrons travaillant eux-mêmes et n'ayant pas assez d'ouvrage pour occuper un ouvrier, s'adjoignent un apprenti ou un jeune homme ayant débuté en province.

On ne trouve guère, en effet, sauf les fils de patrons, de jeunes parisiens parmi eux. C'est le paysan — a-t-on dit — qui fournit le boulanger. Il vient à Paris, surtout des provinces du Centre et de l'Ouest, mais peu, en général, des régions industrielles ; la fabrication du « viennois » ou pain de luxe, attire une forte proportion d'étrangers (suisses, allemands, autrichiens) (2).

L'apprentissage existe donc toujours dans presque toutes les régions de notre pays pour cette profession d'une si grande importance sociale qu'est la boulangerie (3).

A Paris, il est très rare de trouver un contrat : les enfants appartiennent à des familles peu aisées (c'est du reste, dans les classes pauvres que se recrute le plus souvent l'apprenti boulanger), et on les prend sans engagement d'aucune sorte ; ils sont nourris, logés et

(1) Le décret du 11 juillet 1863 a abrogé les dispositions réglementaires ayant pour objet de limiter le nombre des boulangeries.

(2) La profession se subdivise en *boulangerie française* qui fait le pain ordinaire, dit « gros pain » et en *boulangerie viennoise* qui fait le pain de luxe ou « viennois ». La même maison peut réunir les deux fabrications, mais les ouvriers sont spécialisés.

(3) Cf. Cons. Sup. Trav. 1902. Enquête, p. 204.

reçoivent au bout de quelque temps une petite rétribution.

En province un contrat parfois écrit, mais plus souvent verbal, fixe la durée de l'apprentissage de un an à deux ans : elle est moins longue quelquefois ; c'est en Bretagne que nous avons trouvé les périodes les plus courtes (1). Il commence à treize ans, plus souvent à quatorze ou quinze ans. L'apprenti est « au pair », donc logé et nourri, dans presque toutes les maisons de province ; il est parfois blanchi et dans certains endroits reçoit une petite rétribution. L'usage de faire payer les parents n'existe presque plus : ils auront seulement à verser un dédit en cas de rupture du contrat, provenant du fait de l'enfant. Des coutumes locales ont persisté : c'est ainsi que l'apprenti reçoit, dans certains coins de Bretagne, un pantalon neuf à son arrivée en apprentissage.

Nous n'avons pas à entrer ici dans les détails techniques du travail de boulangerie, mais chacun sait qu'il est l'un des plus pénibles et des plus épuisants qui soient (2).

(1) 10 mois à Pont-Croix (Finistère).

(2) « De tous les ouvriers, dit M. Barberet, le boulanger est un de ceux qui dépensent le plus de forces dans un temps donné et sous une température élevée ». *Monographies professionnelles*, tome I, p. 459.

Les statistiques confirment ce qu'une simple observation des faits laissait déjà pressentir. Nombreuses sont les maladies « professionnelles » de ces ouvriers : bronchite, pneumonie, fluxion de poitrine,

Entretenir le feu, pétrir, enfourner, défourner dans l'atmosphère suffocante d'un milieu surchauffé exige une dépense considérable d'énergie, un effort musculaire incessant. Inconsciemment le boulanger laisse échapper de son gosier, une sorte de « ahan » plaintif qui vient rythmer chacun de ses mouvements. C'est le « geindre », disait notre vieux langage, *celui qui geint* et ce nom est encore donné parfois au boulanger.

On est surpris, à première vue, de trouver de jeunes enfants dans une semblable profession et l'on se demande en quoi peut consister leur travail.

« C'est qu'en réalité, si un patron boulanger a pris un apprenti, ce n'est pas dans le but de préparer un homme de métier, mais bien plutôt pour avoir un aide à qui il fait faire tout le gros travail, qui le décharge des grosses fatigues et qui ne lui coûte rien ou presque rien... Donc, en général, pendant son apprentissage le jeune homme n'est qu'un homme de peine servant de

pleurodymie, pleurésie, asthme, catarrhe, emphysème pulmonaire, hémoptysie, varices (causées en partie par la haute température des fournils et par le travail de nuit), gastralgies ; les épidémies trouvent en eux peu de résistance et la tuberculose fait dans leurs rangs de terribles ravages. Cependant, le chiffre effrayant de 70 0/0 d'ouvriers boulangers tuberculeux donné en 1907 au Congrès International de la tuberculose par M. Jacques Barral (Congrès international de la tuberculose, Paris, 1908, tome II, p. 851) est exagéré car il ne repose, en dépit des apparences, sur aucun fondement scientifique. Cf. M. Bouteloup, *La réglementation du travail de nuit dans les boulangeries*, thèse pour le doctorat, Paris, 1909, p. 42 et 43.

domestique non seulement au patron et à la patronne mais aussi aux ouvriers, voire même — lorsqu'il y en a plusieurs — aux apprentis plus anciens » (1).

Le dernier venu ne remplit généralement que le rôle de porteur de pain ; les autres font surtout des nettoyages et aussi du portage (2) : tous assistent au travail des ouvriers, les regardent faire, leur passant les divers objets dont ils ont besoin ; parfois à quinze ans, on commencera à leur faire remuer la pâte. Quelquefois, avant seize ans, on leur fera pétrir seuls de petites pâtes, mais c'est souvent aussi à cet âge seulement qu'ils commenceront à pétrir. Ils s'essaieront à remuer le plus de pâte possible dans cette masse d'environ deux cents kilogs qui constitue une « fournée ».

Ce travail est très dur. De plus, il est presque toujours fait sans méthode. Les ouvriers boulangers se contentent, d'agir par la force, sans principes. Ils mettent une sorte de gloriole à faire montre d'une vigueur qu'ils ne savent ni ménager, ni dépenser utilement. Les enfants s'imprègnent, naturellement, de leurs idées et les imitent.

On en voit ainsi qui, vers seize ans, sont capables de pétrir seuls. Lorsque sera terminé le temps dit

(1) *Le guide pratique du jeune boulanger*, op. citat., p. 5 et 6.

(2) A Paris, cet inconvénient du portage n'existe pas pour les enfants, des femmes en étant spécialement chargées.

« d'apprentissage » le jeune boulanger recevra de quinze à vingt francs par mois.

A Paris, le travail est plus difficile qu'en province (1), car la façon de faire le pain varie avec chaque région, et même avec chaque maison (2). Ce métier est donc toujours trop pénible à l'âge de l'adolescent, incomplètement développé, puisqu'il épuise même des hommes faits (3). « A Paris — nous écrivait-on — c'est tuer les jeunes gens que de les faire pétrir avant dix-huit ans. »

Il faut ajouter que ce travail a lieu le plus souvent la nuit. A Paris, c'est la règle générale pour « le gros pain » ; dans le « viennois » seulement, pour la fabrication du pain de gruau, des croissants, on trouve des apprentis employés de jour. Dans les maisons où l'on fait les levains — et c'est la généralité — le jeune homme se mettra donc au travail vers cinq heures avec « l'aide » chargé de ce soin ; puis vers sept ou huit heures, la « brigade » se mettra au travail (4).

(1) Cf. Cons. sup. du travail, 1901. Enquête, p. 92.

(2) Il n'y a guère que les ouvriers venant du Centre qui soient, sans un nouvel apprentissage, capables de travailler comme aides en arrivant à Paris. Mais jamais ils ne pourront s'y embaucher de suite comme *brigadiers*, même s'ils l'ont été longtemps.

(3) D'après un syndicat ouvrier de Tours, les différends survenus à l'occasion de l'exécution du contrat d'apprentissage proviennent le plus souvent d'un labeur non approprié aux forces de l'apprenti.

(4) La « brigade » se compose d'un ou deux « aides » à qui est réservée l'opération du pétrissage et du « brigadier » chargé du service du four. Cette division du travail, toujours très nettement accentuée, n'est pas sans inconvénients.

En province, c'est aussi presque toujours la nuit que s'accomplit le travail de panification ; il commence dans les villes entre minuit et deux heures du matin ; cependant, dans beaucoup de campagnes, l'heure de début se plaçant entre trois et cinq heures, c'est plutôt un travail de jour. La journée ou plus exactement « la nuitée » dure ainsi dix heures au moins, mais en moyenne douze heures dans les villes : elle n'a du reste pas de limites, et s'étend parfois, même pour les apprentis, jusqu'à quatorze ou quinze heures comme dans certaines villes du Midi, ou nombre d'établissements de la région parisienne. Sans doute, le travail n'est pas interrompu pendant tout ce temps, mais il n'est pas coupé non plus par un repos complet, car lorsque la pâte est « tournée » (1) et qu'on la laisse fermenter pendant deux heures, on commence à pétrir une autre fournée.

Dans les maisons même où le travail n'est que de douze heures, sa durée se trouve parfois prolongée, comme à Bordeaux et à Bayonne, par suite du portage qui recule le repos des apprentis jusqu'à sept ou huit heures du matin (2).

En lisant la déposition que fit devant la Commission permanente du Conseil supérieur du Travail lors de l'enquête sur les industries de l'alimentation, le délégué

(1) « Tourner » signifie, en langage technique, donner à la pâte la forme du pain.

(2) Cf. Cons. sup. du travail, 1902. Enquête, p. 101 et 103.

des patrons boulangers, on s'imagineraît du moins que le travail s'accomplit dans des conditions hygiéniques parfaites (1). La réalité est toute autre et la description des fournils faite par M. le docteur Barnay n'est qu'impartiale et que trop exacte. « Imaginez-vous un local exigü et malpropre, situé le plus souvent dans les sous-sols et pavé, Dieu sait comme, la terre y tient lieu de parquet. Là sont entassés tous les ustensiles afférents à la panification... Les murs sont couverts de poussière... les lieux d'aisance sont souvent mitoyens avec le fournil... l'atmosphère y est suffocante. L'extrême chaleur qui y règne, loin d'épurer l'air, le transforme et le dénature, grâce aux émanations qui s'y dégagent... » (2).

Voici d'autre part une échappée sur un coin de province: « Presque tous les ateliers de panification de Bordeaux sont situés au sous-sol et généralement très mal ventilés. Beaucoup ne possèdent pas de lieux d'aisance et c'est le sol de la cave qui absorbe les excréments... » (3).

(1) « Les fournils sont aérés... très sains... très bien tenus », dit-il entre autres choses. (Cons. sup. du trav. 1901 Documents, p. 93).

(2) *Bulletin de la Ligne sociale d'acheteurs*, 3^e trimestre 1906, p. 118.

(3) Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1899, p. 358. — Qu'on ne nous fasse pas une objection de la date un peu ancienne de ce rapport, car plus récemment, M. l'abbé Lemire pouvait faire presque dans les mêmes termes, ces désolantes constatations: « Il y a des villes où ils (les boulangers) travaillent dans un sous-sol qui n'est même pas pavé, où il n'y a pas de cabinets d'aisances et où tout est absorbé dans la terre! On appelle cela de l'hygiène !... » Déb. parl. Ch. Séance du 15 avril 1905, *J. O.*, p. 1417. — La remar-

La loi du 11 juillet 1903 a cependant eu ici, quelques heureux effets ; des améliorations ont été effectuées, et depuis 1905, un certain nombre de fournils sont moins mal installés (1), cependant la propreté y laisse toujours beaucoup à désirer ; presque tous, à Paris en particulier, restent enfouis dans d'étroits sous-sols (2) et la question de leur aération demeure toujours aussi délicate (3).

que suivante expliquera pour partie ces constatations : Le 1^{er} § de l'article 2 du décret du 29 novembre 1904 est ainsi conçu : « Dans les locaux où l'on travaille des matières organiques périssables, le sol sera rendu imperméable et toujours bien nivelé, les murs seront recouverts d'un enduit permettant un lavage efficace ». Mais M. Viviani, ministre du travail et de la prévoyance sociale, après avoir pris l'avis du Comité consultatif des arts et manufactures, a décidé que ce paragraphe ne s'appliquait pas aux boulangeries « où les matières organiques travaillées ne sont pas altérables ». Cf. Rap. minist. sur l'application des lois ouvrières pendant 1905, J. O., Annexes, 6 février 1907, p. 58.

(1) Cf. en particulier rapports sur l'application des lois ouvrières pour les années 1906, p. 296 et 1907, p. 231.

Par contre, en 1908, si l'inspecteur de la première circonscription note pour Paris d'assez bons aménagements dans les établissements de la périphérie, « des déféctuosités ont été constatées dans les quartiers du centre où l'espace est beaucoup plus restreint » (Rapport sur l'application des lois ouvrières en 1908, p. 70). « A Dijon, 91 fournils, soit exactement 87 0/0, ont nécessité des mises en demeure » (*Ibid*, p. 70).

(2) Cf. M. Bouteloup, *op. cit.*, p. 26.

(3) M. Le Ray, inspecteur divisionnaire du travail a fort bien exposé les principales difficultés du problème : elles consistent en ce que les ouvriers travaillent au pétrin le torse nu, et qu'aussi la pâte ne pouvant supporter aucun refroidissement pendant ce travail, il serait nécessaire de faire construire une étuve pour la mettre à l'abri. (Rapport sur l'application des lois ouvrières en 1904, p. 212).

Partout cependant les fenêtres devraient être très larges, avec, au besoin, un système de vasistas pour régler à volonté l'aération, mais « comme le travail se fait la nuit et qu'on est obligé dans tous les cas de recourir à l'éclairage artificiel, on se contente trop souvent de fenêtres insuffisantes ». C'est donc fréquemment encore à l'heure actuelle « dans des réduits surchauffés par le four, mal aérés, souvent humides, que s'effectuera le travail du boulanger » (1).

Ainsi se forme l'apprenti, « soumis à un régime au-dessus de ses forces... dans les conditions d'insalubrité les plus atroces auxquelles on n'a jamais pensé à appliquer d'autres remèdes que l'alcoolisme » (2).

Les patrons, les ouvriers ont pris, en effet, l'habitude de boire à la suite de ce travail qui les laisse haletants, tout en sueur ; pour le mener jusqu'au bout, ils ont besoin d'un excitant : ils le demandent au vin et à l'alcool (3). Mûs souvent par un bon sentiment, ils poussent l'enfant à les imiter : celui-ci mettra là encore une sorte de coquetterie à « faire l'homme », mais, hélas ! avec

(1) M. Bouteloup, *op. cit.*, p. 27.

(2) L. Favrais, *op. citat.*, p. 6 et 13.

(3) Déjà il y a quinze ans, beaucoup parmi les boulangers parisiens venant échouer dans les hôpitaux étaient alcooliques. Le mal n'a pas diminué. Dans le n° d'août 1899 de la *Revue générale de la boulangerie française*, M. Favrais, tout en donnant aux ouvriers de sages conseils de tempérance, a dépeint en termes colorés, mais exacts, leurs déplorables abus.

l'alcool, « c'est la mort que l'on fait prendre à petites doses à l'apprenti » (1).

Lorsqu'il boit avec excès, l'apprenti n'a plus, à l'heure du repas, le bel appétit de son âge. Cependant, la nourriture est généralement bonne et suffisante. Malheureusement, le régime n'est pas souvent celui qu'indiquerait une hygiène rationnelle (2). Beaucoup de patrons, dans une bonne intention et reconnaissant que le métier est pénible, poussent leur jeune employé à manger beaucoup de viande.

C'est là une erreur : il faut une nourriture abondante, mais rafraîchissante ; sans doute la viande doit figurer à tous les repas, mais il ne faut pas qu'elle y prédomine ; les légumes, les œufs ont, à côté, leur place toute indiquée dans le régime bien compris de l'ouvrier boulanger qui doit être un régime mixte (3).

Le couchage ne ressemble pas à la nourriture : il est tout à fait insuffisant, et même des plus déplorables, car il se rapproche souvent de celui des pâtisseries.

C'est, par exemple, un employé qui couche dans l'arrière boutique, près du pétrin, sur un amas de sacs de farine vides disposés dans un coin ; un autre est con-

(1) *Le guide pratique du jeune boulanger*, p. 12.

(2) La composition du régime alimentaire est cependant particulièrement importante pour les boulangers.

(3) Cf. L. Favrais, *op. citat.*, p. 13 ; Barberet, *Monographies professionnelles*, tome I, p. 459.

traint d'élire domicile dans le fournil ; plusieurs doivent se contenter d'un grenier où ils accèdent par une échelle ; certains ont des chambres sans communication directe avec l'air extérieur ; beaucoup sont logés dans le voisinage des fours ; on en trouva même un qui couchait dans une sorte de niche, placée au-dessus du four et directement exposé à ses fumées (1).

Le couchage à deux existe comme en pâtisserie. On a même trouvé à Orléans, un lit destiné à deux employés tellement étroit que l'un des deux pouvait seul y prendre place et que l'autre devait attendre que son camarade soit levé pour s'y coucher (2).

Les conditions sont les mêmes pour les ouvriers que pour les apprentis : le couchage, il est vrai, est un peu moins fréquent pour ceux-là que pour ceux-ci, même lorsqu'ils sont célibataires, car dès qu'ils se marient le patron ne les loge plus.

(1) A part les conditions particulièrement déplorables de ce dernier exemple, le couchage au-dessus du four est fréquent.

(2) Parmi les syndicats patronaux qui répondirent à l'enquête organisée par le Conseil supérieur du travail en 1901, deux disent, par euphémisme, que les conditions hygiéniques du logement étaient passables ; un autre dut même avouer qu'elles étaient mauvaises. — Cf. pour le couchage des ouvriers boulangers : Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1904, p. 77, 160, 265 ; 1905, p. 46 ; 1906, p. 47, 160, 333 ; Tribunal correctionnel de Boulogne-sur-Mer, jugement du 7 mars 1906 (*Bulletin de l'Inspection du travail*, p. 34 et suiv.) ; Tribunal de simple police de Rive-de-Gier, jugement du 3 novembre 1908 (*Bulletin de l'Inspection du travail*, 1908, p. 422 et suiv.). — A Paris, en 1908, les conditions du couchage des boulangers ont nécessité 48 mises en demeure. (Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1908, p. 19).

A la fin de son apprentissage, vers seize ou dix-sept ans, le jeune boulanger ne sait guère que remuer la pâte, car souvent on l'a employé à tout autre chose qu'aux travaux utiles à son instruction.

On pourrait cependant, puisque la pratique actuelle du métier est trop fatigante, lui en apprendre au moins la théorie: le blé, sa composition, la farine et ses diverses qualités, le froment, agent principal de la transformation, les levains, les outils devraient faire l'objet de leçons de choses journalières : malheureusement trop peu d'ouvriers et de patrons « raisonnent » un métier qu'ils ne font que par routine, sans méthode et avec de trop vagues notions scientifiques des produits qu'ils transforment. « La théorie ? De la blague, dit l'ouvrier boulanger : ce sont mes bras qui font du pain » (1). Même quand il connaît son métier, il accomplit les diverses phases de son travail — et le patron fait de même lorsqu'il met la main à la pâte — sans s'arrêter à en donner l'explication à l'apprenti (2). Ne sachant pas grand'chose, celui-ci devra donc patienter un peu avant d'obtenir les trente ou trente-cinq francs par mois qui sont le salaire de début de l'ouvrier (3).

(1) L. Favrais, *op. citat.*, p. 6.

(2) Nous verrons qu'en France il n'existe pas de cours professionnels dans un métier où ils seraient cependant si nécessaires.

(3) « L'apprentissage terminé, dit M. Favrais, le jeune homme commence à travailler au fournil ; comme il ne sait rien faire, on lui donne un salaire dérisoire de 15 à 20 francs par mois et il continue (il s'agit ici de la province) à porter un peu de pain », *op. citat.*, p. 6.

S'il vient de province à Paris, il commencera souvent par des remplacements d'hommes fatigués ou malades, et n'étant ni logé, ni nourri, il aura un salaire plus élevé. Cependant s'il n'est pas du Centre où la « manière » se rapproche sensiblement de celle de Paris, il devra d'abord travailler quelque temps sans rien gagner afin de se mettre au courant de la panification parisienne.

Mais le jeune boulanger ne restera pas toujours dans un métier aussi pénible, où le travail de nuit le fait vivre en dehors de la vie sociale et bien peu dans la famille. « La boulangerie — écrit M. Bouteloup — est un métier qui prend généralement des jeunes gens sains et robustes, souvent des campagnards, et qui les rejette assez rapidement dans d'autres professions, après les avoir épuisés » (1).

Le métier est d'autant plus fatiguant qu'il ne comporte jamais d'interruption. Avant la loi du 13 juillet 1906, les apprentis se reposaient suivant le bon plaisir du patron, et les ouvriers quand ils en avaient le désir. L'usage suivant existe, en effet, dans la boulangerie : quand un ouvrier veut se reposer, il envoie travailler à sa place, sans même parfois prévenir son patron, un autre ouvrier qu'il paie de ses deniers.

« C'est toujours dans l'industrie de la boulangerie

(1) *Op. citat.*, p. 48.

que l'on rencontre le plus de résistances » — écrivait en 1908 un inspecteur du travail — à propos de l'application de la loi sur le repos hebdomadaire qui souleva ici dès le début de très sérieuses difficultés (1).

Même en laissant de côté la question du « pain rassis obligatoire » pour le public, le repos collectif d'un jour par semaine oblige les ouvriers à un double travail la veille de ce jour : c'est, disait un ouvrier : « le surmenage hebdomadaire ».

L'organisation du repos par roulement rencontre divers obstacles d'ordre économique. Ce repos, même donné par demi-journées ne peut s'effectuer qu'à l'aide d'un personnel supplémentaire de relais : or, l'ouvrier étant payé à la journée sera ainsi frustré ; en outre, dans les villes de provinces, les chômeurs sont rares. Dans les plus petites villes et dans les campagnes il n'y en a pas ; là souvent, le patron travaille seul, ou aidé seulement d'un ouvrier et d'apprentis.

Aussi le repos collectif y fut-il adopté de suite presque partout, le boulanger faisant une double fournée par semaine, le samedi généralement ; certaines villes l'adoptèrent aussi. Cependant le système du roulement fut mis en usage à Paris et dans plusieurs villes ayant au moins une certaine importance ; on vit même y revenir plusieurs pays qui d'abord avaient adopté le repos collectif (2).

Le roulement aux jours de repos irréguliers « source

(1) M. Boulisset. Rapport sur l'applic. des lois ouv. en 1907, p. 16.

(2) On nous permettra de citer comme exemple de résultats aux-

de difficultés sans nombre pour l'inspection » (1), est donc pratiqué maintenant dans beaucoup d'endroits. Des boulangers de petites localités, ou ayant un personnel peu nombreux, ont fait application du paragraphe 3 de l'article 5 pour fractionner en deux demi-journées le repos de leurs ouvriers (2). Certains jours, le travail est moins abondant, et on ne fait alors que deux fournées, par exemple, au lieu de trois ou quatre. Les patrons comptent ces jours comme journées de repos : en raison du manque de remplaçants, il paraît parfois bien difficile de procéder autrement.

quels peut aboutir une entente solide appuyée sur une énergique volonté collective, la conduite des ouvriers dijonnais :

A Dijon, le repos collectif, très en faveur parmi les ouvriers boulangers, leur était accordé le dimanche dès le mois de septembre 1906, par suite de leur entente avec les patrons, de l'acquiescement tacite de la clientèle et d'un travail prolongé de la nuit du samedi. L'exigence de restaurateurs réclamant du pain frais le dimanche fit naître un conflit, car les patrons y accédèrent. Une véritable campagne fut alors menée par les ouvriers, soutenus par la Ligue sociale d'acheteurs : ils ne voulaient à aucun prix du repos par roulement ni de celui par demi-journées qui ne leur donnait aucune liberté ; sur les 107 patrons boulangers de Dijon, 102 finirent par entrer dans leurs vues et les autres « se rendant compte de leur impopularité... cachaient à l'arrière-boutique le pain frais le dimanche. » (Cf. *Bulletin de la lig. soc. d'acheteurs*, 3^e trimestre 1908, p. 194 et 195).

Mais, les « cinq » constituaient « un foyer d'infection » : poussés par leurs conseils et leur exemple, trois de leurs voisins les imitèrent et se remirent à travailler le dimanche. L'agitation recommença et sous l'action des syndicats ouvriers, de la Bourse du travail et de la Ligue sociale d'acheteurs, le précédent état de choses fut rétabli. (Cf. *Bulletin de la Ligue sociale d'acheteurs*, 2^e trimestre 1909, p. 67.

(1) Rapport sur l'applicat. des lois ouv. en 1907, p. 35 et 36.

(2) Mais, avec ce système « le contrôle est loin de se faire sans difficulté ». Rapp. sur l'applicat. des lois ouv. en 1908. Rapp. de la Commiss. sup. du trav., p. LXVIII.

En résumé, les divers renseignements que nous avons recueillis nous feront dire, avec M. Bouteloup, qu'aujourd'hui parler du repos hebdomadaire dans la boulangerie semble « une ironie... tant il y est rarement appliqué » (1), car, explique-t-il : « C'est un fait qui n'est même pas caché qu'à Paris, malgré la loi du 13 juillet 1906, le repos hebdomadaire n'existe pas dans la boulangerie ; après une vague tentative, les patrons sont retournés à l'ancien système, c'est-à-dire que les ouvriers prennent, à de rares intervalles, en se faisant remplacer, des repos de quelques jours » (2).

En province, il en est de même dans certaines grandes villes, quoique dans l'ensemble la loi y soit moins mal appliquée (3).

PÂTISSIERS DANS LES BOULANGERIES

A côté des jeunes « mitrons », nous allons retrouver ici des petits « marmitons ». Sans compter les boulangers qui achètent aux pâtisseries (avec des réductions sur le poids, sur la quantité ou sur le prix fort), parfois le dimanche seulement, des gâteaux pour les revendre, un certain nombre d'entre eux, un quart environ, font,

(1) *Op. citat.*, p. 5.

(2) *Ibid.*, p. 62.

(3) Dans le rapport pour l'année 1907, présenté au Président de la République par la Commission supérieure du travail, la boulangerie est la quatrième des professions pour le nombre des contraventions à la loi du 13 juillet 1906. Rapp. sur l'application des lois ouvrières, p. 597.

à Paris, de la pâtisserie (1). Ils sont merveilleusement aidés, du reste, par l'économie de combustible : le four qui a chauffé toute la nuit se trouve prêt dès la première heure pour la cuisson des gâteaux.

Le patron boulanger prend alors un ouvrier de la corporation voisine, formé parfois dans les maisons de marque : celui-ci aura, dans certains cas, le titre de « chef » et sera assisté d'un ou deux jeunes pâtissiers.

En province, le boulanger fera souvent lui-même quelques gâteaux, et prendra parfois un ouvrier pâtissier, mais ce sera dans certaines grandes villes seulement que celui-ci sera aidé d'apprentis.

Beaucoup de traits de la vie de ces derniers leur sont communs avec les enfants occupés dans la pâtisserie proprement dite, nous allons noter seulement ceux qui les en différencient.

C'est souvent dès treize ans que sont engagés ici les enfants : on nous en a même signalés à Paris dont on avait caché l'âge et qui l'avaient été à douze ans.

L'apprentissage dure généralement trois années : l'enfant est presque toujours nourri et assez souvent couché ; ni nourri, ni couché, il recevra une vingtaine de francs par semaine ; nourri seulement, il aura environ douze francs (2).

(1) C'est depuis une vingtaine d'années que cette habitude s'est introduite.

(2) Mais si le calcul se fait à la semaine, l'apprenti, à la différence de l'ouvrier, n'est cependant payé qu'à la fin du mois.

La journée commence le plus souvent entre six et sept heures. Le repas a lieu vers midi (comme pour l'apprenti boulanger à la table du patron lorsque celui-ci nourrit).

Le travail se ralentit une heure ou deux, puis il reprend jusqu'au moment du dîner, vers six ou sept heures. Mais le dimanche et les jours de fête il pourra se continuer jusqu'à dix heures.

Il est, en résumé, presque toujours moins pénible que celui des pâtissiers et consiste souvent comme lui en travaux domestiques pour partie ; mais il comprend moins de nettoyages rebutants. Rarement les courses se prolongent après le dîner, jamais elles ne revêtent la longueur, ni surtout la fréquence de celles des pâtissiers et les pourboires qui en résultent restent ici intégralement aux apprentis.

La durée de la journée est presque toujours moins longue que celle des pâtissiers, mais si le couchage à deux est aussi moins fréquent (pour la bonne raison que souvent il n'y a qu'un seul apprenti) il laisse presque autant à désirer, à Paris, sinon en province (1).

En somme, la situation des enfants travaillant comme pâtissiers dans la boulangerie est meilleure, en général,

(1) Un ouvrier nous dit avoir habité, étant apprenti, une chambre où il ne pouvait, quoique étant d'une taille moyenne, se redresser en aucun endroit sans donner de la tête contre le toit. Il devait aller faire sa toilette dans le fournil.

que celle des jeunes employés de la pâtisserie proprement dite (1).

Ils apprennent aussi un peu moins mal leur métier, et s'ils y persistent, quand leur apprentissage est terminé, ils vont souvent achever leur instruction, comme petits ouvriers, dans un établissement de pâtisserie.

BOUCHERS

Le jeune boucher qui parcourt souvent les rues de nos cités comme le petit marmiton, n'est pas comme lui un type populaire : il n'est pas comme lui sympathique. Pourquoi ? Son costume, sans doute, n'a pas le cachet, « l'allure », l'apparence proprette non plus de celui du jeune patronnet. Il ferait moins bien « en peinture ». Mais surtout les manières brutales qu'il tient parfois de son métier n'ont rien d'attrayant.

Il serait à souhaiter cependant que l'opinion publique s'intéressât à lui et que le législateur surtout intervint en sa faveur : c'est d'autant plus désirable que la société tout entière souffre indirectement — nous le verrons — de certains des maux qui atteignent les enfants et les jeunes gens employés dans cette profession, les cinq ou six mille surtout qui travaillent dans les boucheries parisiennes.

Le recrutement de ces derniers est, au point de vue

(1) Cf. Déposition de M. Meyer, Cons. sup. du trav., 1901, Enquête, p. 75.

social, d'un niveau moins élevé que celui des pâtisseries. Le métier, disent certains patrons, est devenu « le refuge de tous les mauvais sujets » et ces malfaiteurs qu'on appelle aujourd'hui des « apaches » font maintes recrues dans ses rangs. Sans doute, on compte parmi les jeunes bouchers un petit nombre de fils de patrons, destinés à le devenir eux-mêmes, et les parents de quelques autres ont aussi l'intention de leur acheter un étal ; des fils de domestiques et des enfants de famille nombreuses sont également placés dans ce métier parce qu'il loge, nourrit et paie même les débutants. Mais le groupe le plus nombreux justifie le dire des patrons. « Il se compose de tous ces enfants naturels que le vice a jeté dans le monde et dont il se débarrasse aussitôt qu'il le peut : de ces pauvres êtres qui, au logis, apportent une gêne à l'inconduite des parents, et qu'on éloigne en hâte ; de ces multiples petits abandonnés, recueillis, pour un temps, par l'Assistance publique et placés par elle dans la boucherie, toujours parce que les coutumes du métier leur permettront de se suffire dès leur entrée dans la profession » (1). Enfin, on trouvera dans les bouchers parisiens un chiffre important de jeunes gens ayant fait leur apprentissage en province.

L'apprentissage, en effet, n'existe plus à Paris pour la boucherie de détail tandis que presque toute la pro-

(1) G. Mény, *Le jeune boucher à Paris*, Paris, 1907, p. 6.

vince le met en usage. Les premiers symptômes de sa disparition à Paris se manifestèrent il y a une trentaine d'années. Avec la population, la consommation augmenta alors dans de très fortes proportions et les courses se multiplièrent, en dépit du doublement et même du triplement du personnel. Les enfants n'ayant plus le loisir d'apprendre leur métier, les parents refusèrent de payer pour un apprentissage des plus chimériques. Ils orientèrent aussi moins volontiers leurs fils vers une profession où un débouché ne leur était pas assuré puisque le personnel augmentait dans des proportions anormales. Et nous touchons ici du doigt une des causes de la baisse du niveau normal de la profession, les patrons se montrant dès lors moins exigeants pour le recrutement de leurs jeunes employés.

Il existe un autre motif de la disparition de l'apprentissage à Paris.

Les bouchers détaillants s'y partagent le travail avec les « chevillards » ou bouchers en gros. Ces derniers seuls tuent, dépouillent, échaudent aux abattoirs, les animaux qu'ils livrent ensuite aux autres. Et ceux qu'on appelait autrefois les « marchands bouchers » n'ont plus qu'à dépecer, détailler, préparer et parer la viande. En province, cette division du travail n'existe pas : les bouchers qui vendent au public font, presque toujours, eux-mêmes, le travail de l'abattoir. Le décret du 20 avril 1899 interdit sans doute d'y employer des

enfants de moins de seize ans (1). Mais il n'est guère facile d'en assurer l'observation dans les nombreux pays où subsistent des tueries particulières (2). Là même où il y a des abattoirs, l'accès n'en est pas interdit aux enfants qui peuvent du moins assister au travail de leurs aînés (3).

(1) Ce décret modifiait la nomenclature des tableaux A et G annexés au décret du 13 mai 1893. A Paris, on trouve rarement dans les abattoirs des jeunes gens avant 18 ans.

(2) En vertu de l'ordonnance du 15 avril 1838, combinée avec le décret du 1^{er} août 1864, c'est le préfet qui autorise les communes à créer des abattoirs quand la nécessité en est reconnue. L'ordonnance de 1838 édicte « que la mise en activité de tout abattoir public et commun, légalement établi, entraînera de plein droit la suppression des tueries particulières situées dans la localité » ; mais un arrêt du Conseil d'Etat du 7 mars 1890 (affaire Gyquard), — cité en note dans Duvergier (*Recueil des lois et arrêts*, 1905, p. 29) — a interprété le mot *localité* dans son sens le plus restreint, comme synonyme d'agglomération. De vives réclamations s'élevèrent alors parmi les hygiénistes ; ils faisaient observer que cette interprétation diminuait singulièrement la portée qu'on avait voulu donner à l'ordonnance de 1838.

Pour répondre à cette préoccupation fut rendu le décret du 27 mars 1894. Aux termes de son article 1^{er}, l'arrêté préfectoral autorisant l'ouverture d'un abattoir public, fixe le périmètre dans lequel les tueries particulières doivent être supprimées par application de l'article 2 de l'ordonnance du 15 avril 1838. Cette disposition a été reproduite et complétée dans l'article 2 de la loi du 12 janvier 1905 relative aux abattoirs.

(3) M. Millerand, ministre du commerce, par une lettre en date du 16 août 1899 refusait donc à tort d'accueillir une réclamation à lui adressée contre une mise en demeure faite par le service de l'Inspection du travail en vue d'interdire l'entrée des abattoirs aux enfants âgés de moins de 16 ans (*Bulletin de la Société de protection des apprentis*, 1900, p. 256 et 257). A l'encontre, M. Trouillot, son successeur au ministère, écrivait plus justement le 24 octobre 1904 à un inspecteur : « La loi du 2 novembre 1892 et le décret du 13 mai 1893 n'interdisent pas l'entrée, mais seulement l'emploi des enfants à un travail industriel dans les abattoirs et annexes » (*Bull. de l'Insp. du trav.*, 1904, p. 207).

Aussi, l'apprenti de province peut facilement apprendre son métier, alors que le plus souvent, au bout de deux ou trois années de travail, le jeune garçon employé chez un boucher parisien n'en saura pas grand' chose.

Une bonne partie des enfants employés dans la boucherie (même à Paris, en dépit des conditions de leur recrutement) auront obtenu leur certificat d'études avant d'entrer à treize ou quatorze ans — quelquefois à douze ans en province — dans cette profession. Le contrat qui lie les jeunes provinciaux à leur patron, pour un, deux ou trois ans, est le plus souvent verbal. Parfois comme en pâtisserie — mais plus rarement —, les parents paieront une certaine somme, pouvant s'élever jusqu'à deux cents francs, qui réduira la durée de l'engagement.

À Paris, nous l'avons dit, il n'y a pas de contrat. Dès la seconde ou la troisième semaine, l'apprenti est payé ; par contre, le patron n'est pas lié à son égard et conserve le droit de le renvoyer quand bon lui semblera.

Nulle part les jeunes gens ne sont blanchis et partout ils devront apporter plusieurs blouses ; la maison leur fournit les tabliers et plus tard les outils (1).

La journée de travail commence de bonne heure : mais, généralement, une demi-heure plus tard l'hiver que l'été ; elle débute parfois à quatre heures en cette dernière saison, plus souvent à quatre heures et demie,

(1) Un jeu de couteaux et le « fusil » pour les aiguiser.

cinq heures ou cinq heures et demi, moins fréquemment à six heures (1). L'heure d'ouverture varie avec l'importance de l'établissement et le genre de la clientèle (2).

Répondant à une objection toute naturelle ici, un patron s'est ainsi exprimé : « On a peut-être dit que les apprentis pourraient commencer plus tard, mais ce serait contraire à leur intérêt, puisque c'est le matin jusqu'à huit heures qu'ils apprennent à travailler; c'est l'heure où il n'y a pas de clientèle » (3).

Vers huit heures les apprentis (4) prennent de la soupe, rarement du café au lait. Des patrons les font manger debout et à tour de rôle pour éviter des espiègleries et une perte de temps, puis ils partent chez les clients.

Les courses, en effet, sont une de leurs principales occupations : et nous trouvons ici — quoique à un degré moindre — un abus signalé chez les pâtisseries. Par contre, les charges des bouchers seront parfois plus lourdes.

« Bien souvent, — dit un ouvrier — les chefs excitent

(1) M. G. Mény cite un enfant de quatorze ans, placé dans le quartier de l'Étoile, logé par son patron à Levallois-Perret, et obligé de se lever chaque jour à trois heures du matin pour être rendu à son travail à l'heure fixée (*op. citat.*, p. 8).

(2) Dans beaucoup de quartiers bourgeois la boutique ouvrira plus tard le vendredi et les jours maigres.

(3) Déposition de M. Aulet, délégué du comité de l'alimentation parisienne. Cons. sup. du trav., 1901. Enquête, p. 94.

(4) Pour plus de commodité, nous appellerons ainsi les enfants qui débutent dans la boucherie parisienne, bien qu'ils ne soient pas des apprentis à proprement parler.

les apprentis à porter de lourdes charges : l'apprenti de quatorze et quinze ans, pour ne pas passer pour plus maladroit qu'un autre, porte sur la tête des charges de 30 et 35 kilogrammes. Dans les voitures à bras, les apprentis charrient des poids de 800 à 1.000 livres. Souvent le patron accompagne la voiture, mais se contente de regarder » (1).

De leur côté, les patrons allèguent qu'ils vérifient les charges de leurs employés dont « certains, par émulation, s'exercent à porter plus qu'il ne faudrait » (2).

Peut-être les jeunes gens font-ils, parfois entre eux, des sortes de concours « d'enlèvement de poids lourds » ; mais ils ne s'amuseront pas, c'est bien certain, à se charger le plus possible pour aller faire des courses.

Les patrons sont donc responsables des surcharges que les apprentis ont trop souvent à porter ou à traîner. Les revendications ouvrières dont nous venons de citer un écho ne sont donc que trop fondées. Le rapport de police du 8 mai 1901, et les faits cités par M. G. Mény seraient à eux seuls suffisamment probants (3).

(1) Cons. sup. du trav., 1901, Enquête, p. 76.

Le chiffre de 35 kilog. est même dépassé fréquemment, celui de 30 étant considéré comme une moyenne.

(2) Cons. sup. du trav., 1901, Enquête, p. 96.

(3) Le rapport de police municipale est ainsi conçu :

« A 4 h. 50 hier soir, rue de Frandre, sur le pont du canal Saint-Denis, le gardien de la paix Genériaux Charles a été informé par des passants que le jeune P., âgé de 15 ans, garçon boucher, demeurant rue P., n° 11, chez ses parents, au service de M. B., boucher étalier, demeurant rue B., n° 15 qui traînait une voiture à bras chargée de viande..., était tombé sur la chaussée sous le poids de son

Dans certaines maisons les courses sont faites à bicyclette. Le lourd panier de viande fixé au guidon peut être une gêne pour la direction de la machine et par suite une cause d'accidents (1). Les triporteurs se répandent chaque jour, dans les grands centres, mais leur usage est assez fatigant et il ne faudrait pas qu'ils fussent montés par des enfants trop jeunes.

Au magasin, l'apprenti sera occupé à de menues besognes : il nettoiera l'étal, les comptoirs, fourbira les cuivres, préparera la ficelle et enfilera les papiers destinés à emballer les commandes ; il aidera aussi à décharger les viandes venant des halles ou de l'abattoir et les disposera sur l'étal. Il devra, en outre, dans certaines maisons, accomplir « d'autres travaux que

chargement rue de C... devant le n° 34, et avait la jambe droite fracturée.

« Ce gardien s'est rendu aussitôt sur les lieux et a demandé une voiture d'ambulance dans laquelle le blessé a été transporté à l'hôpital Saint-Louis... »

« Vérification faite sur la bascule de l'octroi aux abattoirs de la Villette, il résulte que le chargement trainé par le jeune P., pesait 450 kilogrammes, véhicule compris.

(signé) *L'officier de paix,*
Cosrou.

Pour copie certifiée conforme :

Le préfet de police,

LÉPINE.

M. G. Mény parle de jeune gens de moins de dix-huit ans enlevant des veaux entiers, *op. cit.*, p. 13.

(1) Les causes d'accident sont surtout fréquentes pour les enfants obligés de se frayer ainsi un passage dans les artères particulièrement encombrées de Paris et des grandes villes (Cf. *Le Temps* du 30 juin 1907).

ceux de sa profession » : nettoyages divers, lavages, travaux domestiques, etc..., parfois même de véritables « corvées » (1).

En province, où les courses lui prendront moins de temps, il ira souvent dans la matinée à l'abattoir avec les commis et parfois le patron : s'il n'y a pas d'abattoir, il assistera à l'abattage des bêtes dans le local réservé à cet effet, dans une dépendance de la maison. (Et les tueries particulières laissent souvent très à désirer au point de vue de l'hygiène, de la propreté) (2).

Comme à ces dernières, les prescriptions de la loi du 11 juillet 1903 (et par conséquent celles du décret du

(1) Plusieurs patrons formulent eux-mêmes ces griefs (Cf. Cons. sup. trav., 1902. Documents, p. 290).

(2) Les tueries particulières constituent, aux termes du décret du 3 mai 1886, des établissements dangereux de deuxième classe. Elles doivent donc être autorisées. Malheureusement, il existe beaucoup de tueries ayant un caractère clandestin et établies sans autorisation. En dehors des inconvénients auxquels sont exposés les travailleurs, on devine les dangers qui résultent de cette situation pour la santé publique... Les tueries particulières comme les abattoirs sont sans doute placés sous la surveillance permanente des vétérinaires chargés de la police sanitaire (art. 90 du décret du 22 juillet 1882), mais en fait cette surveillance est illusoire : le vétérinaire ne peut, sans rémunération spéciale, s'astreindre à visiter quotidiennement toutes les tueries particulières de sa circonscription, souvent fort étendue.

Le 22 novembre 1906, M. Edouard Vaillant, député, déposait à la Chambre une proposition de loi « tendant à la suppression des tueries particulières par l'établissement, dans le délai de cinq ans, d'*abattoirs publics*, aux frais communs des communes, des départements et de l'Etat. » Elle fut renvoyée à la commission de l'hygiène publique (Doc. parl., Ch. S. E. 1906, n° 447, p. 152).

29 novembre 1904), s'appliquent aux abattoirs communaux (1) qui sont souvent bien mal tenus (2).

En somme, l'apprenti n'aura guère le temps de « muser » dans la matinée et un patron a même été jusqu'à dire : « le travail est fort dur jusqu'au déjeuner » (3).

Celui-ci, dans beaucoup de maisons, a lieu vers midi, en principe du moins, car souvent les repas sont assez irréguliers. Partout le personnel s'asseyait à la table patronale ; c'est pourquoi la nourriture est bonne... assez souvent, pas toujours cependant, et les employés font entendre à ce sujet des plaintes très légitimes.

Le patron et son étalier boivent à discrétion vin et café avec cognac, tandis que les inférieurs sont rationnés et se passent de café et d'eau-de-vie. La privation

(1) M. Viviani, ministre du travail, écrivait le 28 décembre 1908, une lettre en ce sens à un maire, après avoir pris l'avis du comité consultatif des arts et manufactures.

(2) L'inspecteur de Caen a fait cette observation : « Les tabliers, vestes et pantalons sont, dans divers abattoirs, nauséabonds, maculés de taches de toutes provenances et d'ancienne date, le contact des viandes avec ces souillures est vraiment répugnant. Aucun texte ne permettant de remédier à cet état de choses, il serait désirable de combler cette lacune. » (Rapp. sur l'applicat. des lois ouv. pend. 1905, p. 153).

Le décret du 28 octobre 1908 portant règlement d'administration publique pour l'exécution de la loi du 8 janvier 1905 (citée plus haut) délimite les soins de propreté et d'hygiène qui incombent aux communes et ceux dont sont chargés les intéressés.

Il y a une douzaine d'années encore on abattait les animaux en plein vent à Limoges dans cette curieuse rue « des Bouchers » qui réunit encore tous les étals : les caniveaux en pente facilitaient l'écoulement du sang des bêtes qu'on égorgeait au-dessus du ruisseau.

(3) Cons. sup. du trav., 1901, Enquête, p. 95.

d'alcool tout au moins, n'est pas une mauvaise chose pour les enfants, loin de là (1). Mais les morceaux de viande invendables composent dans certaines maisons le menu du personnel, obligé d'ailleurs de se contenter des restants du « bouilli » ou bœuf cuit qu'ont pris l'habitude de débiter beaucoup d'établissements des quartiers ouvriers surtout (2).

Après le déjeuner, sans qu'il y ait repos complet, le travail subit un ralentissement. Le personnel mettra en ordre le magasin, rangera les morceaux non vendus et préparera la « casse » pour la vente du soir (3).

Les apprentis aident à ces différentes besognes et s'occupent comme le matin. S'ils apprennent le métier, ce sera donc d'eux-mêmes ; ils devront tenir leur intelligence en éveil et leur esprit attentif. Si le chef ou le patron a remarqué son désir de travailler et de s'instruire, il pourra, s'il est consciencieux, aux heures de

(1) Trop d'entre eux, malheureusement, remplacent le cognac du patron par l'apéritif qu'ils vont prendre sur le comptoir du débitant voisin.

(2) M. G. Mény cite un patron qui « expliquait, un jour, l'ingénieux moyen trouvé par lui pour accommoder les déchets, et semblait trouver toute naturelle la réalisation de cette économie quelque peu excessive » (*Op. cit.*, p. 20).

(3) « La « casse » correspond exactement à « la confection » par rapport à la « mesure » dans l'industrie du vêtement ; c'est la substitution d'un morceau découpé d'avance au découpage opéré sous l'œil même de la ménagère attentionnée d'autrefois... Les morceaux sont disposés avec leurs étiquettes. L'habileté du dressage, l'adjonction des os, l'infériorité du poids, constituent le profit. » Du Maroussem, *Enquête*, p. 226 et 227.

ralentissement du travail, s'attacher à démontrer à l'apprenti, comment on découpe, comment on pare, comment on utilise avec le moins de déchet possible les différentes parties de la viande dont il pourra même lui faire désosser certains morceaux (1).

Si le magasin du boucher ouvert largement au grand air de la rue (2) est un milieu plus sain pour le jeune apprenti que le fournil du boulanger ou le laboratoire du pâtissier, la fatigue est cependant pour lui presque aussi grande que dans les autres professions alimentaires. Il est toujours debout, la boutique n'a point de sièges et il peut seulement, aux moments de repos, s'appuyer contre l'étal. Puis, vers quatre heures, mais moins nombreuses que dans la matinée, les courses recommencent. A sept heures, sept heures et demie, huit heures même, dans la périphérie parisienne, a lieu le repas du soir. Puis on ferme le magasin et ce soin, assez souvent, incombe aux apprentis.

Ils sont libres ensuite, et l'emploi de la soirée de beaucoup d'entre eux fera de suite juger de leur moralité. Le marchand de vins d'à côté a souvent leur pratique : ils vont y jouer un café au zanzibar ou aux

(1) Les maisons tant soit peu importantes comprennent, outre le patron, un ou deux « chefs étaliers » (on ne leur donne souvent qu'un de ces noms), un ou deux « seconds », des commis et des apprentis.

(2) M. du Maroussem parlait des « boutiques closes... dans des rues étroites, de certaines villes du midi. » (Enquête, p. 233). Il en existe encore, mais leur nombre diminue tous les jours.

cartes ; lorsque l'argent ne sonne pas dans leur gousset ils déambulent par les rues et les promenades où ils font du tapage et toutes sortes de sottises (1). A Paris, on en rencontre un certain nombre à côté des pâtisseries, dans le monde des figurants. Ils vont aussi de temps à autre comme spectateurs dans des petits théâtres de quartier, plus volontiers dans certains music-halls et cafés-concerts où la littérature et la morale n'ont pas souvent leurs entrées. Ils n'y cherchent pas, du reste, une jouissance artistique, mais seulement des plaisanteries malpropres et des excitations au mal. Au bout de quelque temps de cette vie, certains bouges où pour une somme modique ils pourront satisfaire leurs grossières passions, les compteront parmi leurs plus fidèles clients.

Sans doute, ils n'auront pas dans toutes les maisons, la faculté de vagabonder ainsi. En province, ils iront se coucher peu après leur dîner, ou du moins une heure peu tardive leur sera assignée pour rentrer.

Nous connaissons même des patrons parisiens qui ne leur accordent qu'une « permission de dix heures » et tiennent la main à ce que leur prescription soit rigoureusement observée.

Mais, souvent les jeunes bouchers n'auront pas besoin de sortir pour se mal conduire : au dire de certains et notamment d'un commissaire de police très bien docu-

(1) Cf. Déposition de M. Tantin, patron boucher. Cons. sup. du trav., 1902, Documents, p. 443.

menté, ces vices honteux, qu'on appelle « spéciaux », seraient plus fréquents peut-être chez eux que parmi les autres alimentaires (1) : leur mode de couchage hélas ! est loin d'y être étranger.

Le couchage à deux ou à trois, est, en effet, aussi répandu que dans la pâtisserie, à Paris, sinon en province (2). Et, quand le jeune boucher loge aux étages supérieurs, c'est « au milieu des domestiques qui l'initient trop souvent à tout autre chose qu'à ses devoirs professionnels » (3).

Les conditions hygiéniques du logement et de la literie ressemblent à celles dont souffrent les marmitons. Même pour M. G. Mény, « le couchage est peut-être pire que dans la pâtisserie » (4). Nous dirons seulement qu'à Paris il est identique — et c'est déjà trop — mais qu'il est un peu moins mauvais dans une bonne partie de la province.

Un ouvrier s'est ainsi exprimé au sujet du couchage des garçons bouchers à Paris : « On les parque à cinq et six dans une petite chambre, dans les sous-sols, arrières-boutiques ou au sixième, et ils couchent deux

(1) Une lettre particulièrement suggestive écrite sur des renseignements fournis par ce commissaire a été publiée par M. G. Mény (*Nos petits marmitons*, p. 19).

(2) On nous a même signalé quatre enfants couchant ensemble à Paris dans une pièce très exigüe.

(3) *Le Correspondant*, 10 mars 1908. *La vie économique et le mouvement social*, article de M. A. Béchaux, p. 1013.

(4) *La protection légale des enfants occupés hors de l'industrie*. — *La situation des enfants en France*, p. 32.

et trois dans le même lit, la literie est presque toujours très défectueuse surtout en été. Bien souvent la chambre se trouve avoir accès sur les cabinets d'aisance » (1).

L'ensemble des résultats fournis sur ce point par l'enquête de la Commission supérieure du Travail faisait dire à M. Jules Barafort : « Les jeunes gens sont couchés dans des conditions déplorables : étroitesse et mauvaise condition hygiénique des locaux, entretien laissant le plus souvent à désirer » (2). Cet état de choses n'a guère été modifié depuis la mise en vigueur du décret du 28 juillet 1904 (3). L'enquête de l'Association catholique de la Jeunesse Française l'a révélé et les navrants exemples cités par M. G. Mény en sont autant de preuves.

Rue Lafayette, « un réduit mal aéré, peuplé de gros rats et où grouille la vermine » sert de chambre à trois commis. Ailleurs c'est dans une mansarde « étroite, éclairée par une seule lucarne » que sont entassés six employés ; « les sommiers à demi défoncés sont remplis de punaises. Dans la pièce obscure, faute d'aération insuffisante, une odeur âcre demeure. C'est une glacière l'hiver, une fournaise l'été. »

Quelquefois le patron ne loge pas ses apprentis dans la maison même, mais dans une rue voisine. C'est le cas d'une boucherie juive du quatrième arrondissement

(1) Cons. sup. du trav., 1901. Enquête, p. 76.

(2) *Id.* Rapport sur les industries de l'alimentation, p. XXVI.

(3) Cf. G. Mény, *op. cit.*, p. 24.

où règne aussi le couchage à deux, « les draps sont d'une saleté repoussante, la pièce n'a pas une capacité de quinze mètres cubes, elle est aérée seulement par un vasistas » (1).

M. Pierre de Fontgalland nous a cité l'exemple de six enfants, logés non loin de l'Opéra dans un sous-sol infect où l'air et la lumière n'ont accès que par un très étroit soupirail.

La literie elle-même laisse le plus souvent à désirer. « Un patron ayant à prendre un jeune commis supplémentaire a fait un lit, lui-même, avec des planches provenant d'une vieille caisse en mettant simplement une paille dessus » (2).

Pour tous ces locaux, la propreté est un mythe car l'on considère comme exceptionnelle une maison dont le patron envoie tous les deux jours refaire les lits du personnel et balayer sa chambre (3).

(1) Ces divers exemples se trouvent dans : *Le jeune boucher à Paris, op. cit.*, p. 12. — Quelquefois — mais très exceptionnellement — quand le patron ne peut pas loger ses employés dans la maison ou dans une maison voisine il les mettra à l'hôtel : celui-ci sera sans doute de septième ou huitième ordre, mais du moins la propreté sera un peu mieux observée et le ménage sera fait plus souvent que sous le toit patronal.

Le cas d'un employé travaillant à Paris, mais couchant dans la banlieue, que nous avons cité plus haut, doit heureusement être unique.

(2) *La protection légale des enfants occupés hors de l'industrie. La situation en France*, p. 32.

(3) Un tel milieu n'est guère fait pour leur apprendre la propreté, mais certains de ces enfants y sont peu enclins d'eux-mêmes : dans une boucherie, ils sont tellement sales que le patron préfère louer des draps plutôt que de leur donner de son linge pour les coucher.

En banlieue, les apprentis sont parfois logés dans des anciennes écuries et souvent dans des locaux situés au-dessus de celles-ci. M. G. Mény a cité un fait incroyable : Dans un semblable local, « un enfant meurt de la typhoïde, un second lui succède sans qu'on ait désinfecté ; quelques jours après, la maladie l'atteint. Même sort est réservé au troisième. Il fallut que la patronne, frappée à son tour, mourut, pour décider à prendre cette élémentaire précaution » (1).

En province, nous l'avons dit, le tableau est moins sombre. Les observations suivantes d'un inspecteur de Bretagne pourraient cependant s'appliquer à plusieurs autres régions. « Les employés sont en général mal logés et souvent couchés à deux dans le même lit. Ils sont presque toujours obligés d'aller se laver dans la cour, ne disposant ni de cuvette, ni d'eau dans leur chambre » (2).

On peut établir une moyenne de quatorze à seize heures pour la durée de la journée du jeune boucher parisien (3). Il est difficile de donner un chiffre pour la province où règne la plus grande variété. Néanmoins un bon nombre de syndicats patronaux reconnaissent

(1) G. Mény, *op. cit.*, p. 41 et 42.

(2) Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1904, p. 160.

(3) Suivant les patrons, la durée moyenne serait de 12 à 14 heures, et selon les ouvriers, de 16 à 18 heures. Les divers renseignements recueillis par ailleurs nous font considérer comme exacts des chiffres intermédiaires.

que le travail oscille entre treize et quinze heures (1).

Les heures supplémentaires sont rares à Paris ; en province, le samedi et la veille du marché local occasionnent une légère prolongation de la journée. Par contre, la période estivale amène souvent pour les établissements situés dans les quartiers bourgeois des grands centres une diminution de travail. Il est vrai que certaines maisons de Paris congédient alors une partie de leurs employés et l'ouvrage reste le même pour ceux qu'elles conservent.

Avant la loi du 13 juillet 1906 les maisons fermaient à partir de trois heures, souvent pas avant cinq heures, et dans certaines les enfants étaient même retenus après les ouvriers ; personne n'était nourri par le patron le dimanche soir. Quelquefois, c'était dans la semaine que celui-ci accordait, — irrégulièrement — une demi-journée de repos ; mais le personnel n'avait qu'un jour de repos complet par an : le Vendredi-Saint. Les jours de congés étaient excessivement rares.

Le repos hebdomadaire peut, nous l'avons vu, être donné ici le dimanche après-midi avec un repos compensateur par roulement et par semaine d'un autre après-midi, ou, si l'établissement comprend au moins cinq (provisoirement huit) employés, en deux repos d'une demi-journée représentant ensemble la durée d'une

(1) Notamment les syndicats patronaux de Cherbourg, Saint-Etienne, Calais, Lyon, Nantes.

journée complète de travail (paragraphe 3 et 4 de l'article 5 (p. 49).

Partout on recourut à ces dérogations, dont la première fut plus généralement utilisée à Paris comme en province dès la mise en vigueur de la loi ; mais dans beaucoup de maisons, les enfants ne sont pas libres le dimanche avant une heure, ou même deux heures, et ils n'ont plus là un après-midi complet (1). C'est cependant tout ce qu'ils ont bien souvent à Paris (2) et dans les grandes villes surtout : car, après s'être conformés aux prescriptions de la loi pendant quelque temps, les patrons se sont relâchés.

Nous avons dit que les jeunes bouchers parisiens gagnaient de suite. Dès la deuxième ou la troisième semaine qui suit son entrée dans le métier, l'enfant touche cinquante centimes chaque dimanche, puis un franc, deux francs, et bientôt même trois francs (Dans la boucherie les employés sont payés à la semaine). Des pourboires s'ajoutent à ces rémunérations, mais ils sont beaucoup plus rares que ceux des pâtisseries. « En aucun cas, les gratifications hebdomadaires ne dépassent trois francs » (3).

(1) Cf. Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1907, p. 144 et 214.

(2) Dans plus de la moitié des maisons, dit M. G. Mény. (*op. cit.*, p. 29). — « Repos tronqué et point de liberté religieuse », écrivait M. Albert de Mun, dans le *Gaulois* du 7 mars 1908 (article intitulé : *Pour les marmitons*).

(3) G. Mény, *op. cit.*, p. 9. — Certains marchands de vins ont la

En province, le salaire n'apparaîtra qu'à la fin de l'apprentissage et il se rapprochera de celui du parisien ; un jeune homme employé dans la boucherie gagnera vers seize ans de dix à douze francs par semaine. Au reste, leur apprentissage terminé, beaucoup de jeunes provinciaux viennent à Paris où ils sont très appréciés par les patrons.

Les dépenses nécessaires sont celles qu'occasionnent le blanchissage et les repas des après-midi de sortie, puisque ces jours-là on n'est pas nourri par le patron (1). L'achat des chaussures obère aussi fortement son budget.

D'autres dépenses moins qu'utiles, nuisibles, absorbent la plus grosse partie du gain de la semaine : ce que nous avons dit des goûts et des habitudes de beaucoup de jeunes bouchers a permis de s'en rendre compte. Un certain nombre à Paris jouent aussi aux courses.

Au bout de deux ou trois ans le jeune homme aura de nouvelles occupations. Certaines maisons parisiennes des arrondissements de la périphérie n'ont pas toujours le débouché des meilleurs morceaux. Le patron députera un de ses commis de très bonne heure aux Halles pour les céder à des employés envoyés par les

fâcheuse habitude d'offrir aux enfants, en guise de pourboire, un « apéritif », parfois une absinthe.

(1) Le blanchissage du bourgeron, ou parfois des deux bourgerons, coûtera trente ou soixante-dix-centimes par semaine. Celui du linge de corps soixante-dix centimes environ.

établissements du centre qui en trouvent le placement (1).

A Paris et dans certaines grandes villes, il deviendra aussi « portier », criant le prix de la marchandise, pour attirer l'attention du passant, en se promenant de long en large devant le magasin.

En province à seize ans, à Paris rarement avant dix-huit ans pour les quelques maisons qui tuent elles-mêmes à Vaugirard ou à la Villette, le jeune homme participera au travail de l'abattage. Souvent à cet âge seulement il commencera à désosser et à découper. Enfin, lorsqu'il n'aura pas les quelques mille francs, nécessaires à l'achat d'une maison, le titre d'étalier sera, pour lui, le bâton de maréchal.

Mais dans la région parisienne les favorisés parcourront seuls les divers échelons de cette hiérarchie. A Paris, l'instabilité du personnel est grande : nous avons montré que la période des vacances cause de nombreux renvois d'employés ; sans doute certains trouveront à se caser en banlieue ou dans des villes d'eaux, mais ce sera l'exception. Puis le patron ne s'attache pas —

(1) On appelle « Lazares », en langage professionnel, ces établissements des quartiers excentriques parce qu'ils sont tenus fréquemment par des Israélites. — En dehors de ces surnoms comme on en trouve dans tous les métiers, il existe un argot particulier à la boucherie. C'est plutôt une déformation du langage habituel. Un de ses principes consiste, par exemple, à changer la consonne initiale des substantifs ou des adjectifs, en leur ajoutant à tous une terminaison uniforme ; cette transformation les rendra incompréhensibles pour les non-initiés.

à moins qu'ils ne soient tout à fait exceptionnels — à des employés facilement remplaçables par suite de la surabondance des chômeurs. Le délai-congé n'existe pas, en fait, dans cette profession et jamais l'ouvrier ne sait le matin s'il sera encore le soir au service de son patron (1).

S'il a dix-sept, dix-huit ans, le jeune homme n'est pas certain de retrouver une place, car les apprentis sont dans une proportion plus forte que les ouvriers (2). Sans doute l'élévation au patronat se produit encore sur une assez large échelle, mais la vitesse de l'ascension ne correspond plus à l'activité avec laquelle les demandes de travail comblent les emplois inférieurs. De là, une crise qu'augmente encore l'invasion des provinciaux souvent préférés par suite de leur souplesse et de leur science pratique (3).

Les petits pâtissiers peuvent du moins entrer, pour partie, dans les cuisines des restaurants et des maisons bourgeoises et c'est ce que fait environ la moitié d'entre eux. Les jeunes bouchers n'ont pas de semblables débouchés (4).

(1) « Souvent les enfants restent deux ou trois jours au plus dans une place, et on pourrait citer tel établissement où, dans l'espace de trois mois, le même emploi de commis a été rempli successivement par dix jeunes gens ». G. Mény, *op. cit.*, p. 27.

(2) Nous ne citerons pas de chiffres, ceux que nous avons recueillis n'étant pas concordants, mais le fait, du moins, est patent.

(3) Cons. sup. du trav., 1902, Enquête, p. 433.

(4) Quelques-uns, parmi les plus robustes, pourront essayer de se faire embaucher aux abattoirs, par un patron chevillard ; mais c'est

Et quand on ne travaille pas les ressources s'épuisent vite. Que fera un jeune homme de dix-sept, dix-huit ans, souvent livré à lui-même, sans appui, sans ouvrage, sans métier ?... Supposons-lui en outre des goûts de débauche ou des penchants vicieux. Il est sur la route qui mène aux abîmes. C'est miracle s'il peut s'arrêter à temps ; beaucoup à ses côtés y tomberont. Une intervention légale s'impose.

CHARCUTIERS

Le charcutier, comme le boucher, approvisionne de viande la consommation publique. Mais tandis que celui-ci se contente de tuer veaux, bœufs, moutons, et d'en détailler les morceaux, celui-là fait subir à la plus grande partie des animaux qu'il abat (et aucun élément de la viande de porc n'est inutilisable) toutes sortes de préparations où la cuisine et la pâtisserie jouent un rôle important (1).

Les occupations du jeune charcutier sont donc plus complexes que celles de son voisin employé dans la boucherie. Mais, en outre, à plusieurs points de vue, les conditions morales et physiques de la vie de ces deux jeunes alimentaires en qui beaucoup seraient tentés de

là une porte qui s'ouvrira rarement devant eux, car le nombre du personnel est restreint et d'une stabilité assez grande.

(1) Le métier de charcutier tire son nom du vieux mot composé « chair-cuitier » cuiseur de chair. Les bouchers ont eu jusqu'au XV^e siècle le monopole de la vente de la chair de porc, mais, à cette époque, la charcuterie s'est détachée de leur profession.

voir, sinon des frères, du moins des cousins germains, sont assez sensiblement différentes.

On trouve quelquefois des enfants de douze ans employés dans des charcuteries ; plus souvent les débutants ont treize ou même quatorze ans.

Dans certaines régions, surtout dans des grandes villes le nombre des apprentis diminue ; à Paris (à la différence de ce qui se passe pour la boucherie) on en trouve encore ; au dire d'un patron, environ le quart des maisons en possèdent (1).

Là où il s'est maintenu (et c'est en somme, dans la grande majorité des pays), l'apprentissage actuel diffère de celui d'il y a seulement vingt ans. Presque toujours le contrat était écrit : aujourd'hui il ne l'est qu'exceptionnellement (2).

(1) La diminution du nombre d'apprentis signalée dans certaines grandes villes provient en partie des progrès du machinisme : les « usines à salaisons » se multiplient (certaines grandes maisons d'alimentation, comme la maison Potin, en ont établi pour leur usage exclusif) ; et beaucoup d'épiciers de détail vendent aussi des produits de charcuterie. Cf. Vicomte G. d'Avenel, *Le mécanisme de la vie moderne*, p. 201 et 202.

(2) « Il arrive quelquefois seulement, dit un membre de la corporation, que des conditions spéciales sur la durée, sur la rupture du contrat se trouvent stipulées. Il est fait mention, par exemple, qu'une indemnité sera allouée à la partie qui rompra le contrat ». (Cons. sup. du trav., 1902. Enquête, p. 436).

En province, on fait aussi prendre parfois par le père ou le parent qui remplace le tuteur une sorte d'engagement verbal. Avec deux voisins, le patron l'emmène chez le débitant le plus proche : là on cause et le mentor du jeune homme disant au cours de la conversation qu'il fera, au sujet de l'apprentissage, telle ou telle chose,

Le jeune homme, souvent en donnant une certaine somme ou tout au moins en apportant trois douzaines de tabliers, se liait envers un patron pour deux ou trois années : il était en retour, pendant ce temps, logé, nourri et blanchi. De nos jours, il est très rare que l'apprenti ait à donner de l'argent, assez rare qu'il fournisse du linge de travail, et cependant, la moyenne des engagements est moins longue : sans doute, on en trouve encore de trois années, mais le plus grand nombre est d'un an, dix-huit mois et moins fréquemment deux ans (1).

Les jeunes gens sont toujours logés, nourris et blanchis. De plus en plus, à Paris et dans les grandes villes, ils demandent à se blanchir eux-mêmes et réclament à cet effet cinq à six francs par mois (2). Même, dans certaines villes de province et à Paris, des patrons leur donnent de suite, ou du moins peu après leur entrée en apprentissage, quelques francs toutes les semaines. Ils pourront ainsi avoir dix, quinze, ou même vingt francs par mois. C'est qu'en effet, la corporation souffre depuis plusieurs années d'une pénurie très accentuée

si quelque difficulté surgit plus tard, les deux voisins pourront servir de témoins.

(1) L'enquête de l'Association catholique de la Jeunesse française a cependant révélé à Saumur des contrats conclus pour deux années, l'apprenti, nourri et logé, payant une somme de 200 francs.

(2) Les patrons qui acquiescent à cette demande ont souvent des apprentis malpropres, ceux-ci n'employant en blanchissages que la plus faible partie de l'argent donné pour cet usage.

d'apprentis que ce salaire donné dès le début s'efforce d'atténuer (1).

A Paris, on trouve surtout des jeunes gens originaires d'un peu de tous les coins de la province (2) (il y a quelques années la Beauce « donnait » assez; mais beaucoup parmi eux ne quittent leur pays qu'après y avoir terminé leur apprentissage, car, — de même que le boucher — le charcutier détaillant ne « fait » pas l'abattoir à Paris, et le jeune homme n'y peut apprendre qu'incomplètement son métier (3).

La majorité des jeunes charcutiers sont des ruraux et les patrons mettent volontiers leurs fils dans la profession dont, en somme, le niveau moral des apprentis est plus élevé que celui de la boucherie.

Avant d'étudier la journée de travail de l'apprenti charcutier, nous devons remarquer que les établissements parisiens dans lesquels il pourra être appelé à

(1) D'après la Chambre de commerce de Corbeil-Melun, le plus souvent la rupture des contrats d'apprentissage provient d'exigences de salaires d'apprentis.

On relève de temps en temps dans les journaux, sous la rubrique de demandes d'emploi : « Apprenti charcutier, logé, nourri, blanchi, *gagnant de suite.* »

(2) Les patrons traitent les parisiens de « révoltés ».

(3) Ce que nous avons dit dans notre étude sur les conditions du travail des jeunes bouchers, de la réglementation des abattoirs et des tueries particulières, s'applique également aux charcutiers. Nous n'y reviendrons pas ici (V. p. 152, 153, 158, 159 et les notes).

travailler comprennent deux types : dans ceux de la périphérie (1), le patron achètera les bêtes sur pied, les fera abattre par son tueur à la Villette et accommodera toutes les parties de l'animal en des préparations très diverses dont une clientèle des plus bizarres lui assurera le débouché. Le travail d'atelier de ces établissements ressemble à celui qui se fait dans toute la province.

Le plus souvent, le patron établi dans le centre de Paris achètera seulement au « gargot » ou charcutier en gros, les filets de l'animal, dont il ne trouverait pas dans sa clientèle le placement de toutes les parties.

Ses préparations de charcuterie proprement dite seront donc moins nombreuses que celles de son confrère des quartiers excentriques. Mais il y ajoutera le commerce de « comestibles » : pâtés de foie gras, terrines de gibiers truffés, harengs marinés, thons, langues fumées, saucissons de foie gras, truffes,... pour lequel il s'approvisionnera auprès des facteurs et commissionnaires aux Halles.

Lors de l'enquête organisée par l'Association catholique de la Jeunesse française, un des groupes consultés s'exprimait ainsi : « Le travail de la charcuterie est pour le jeune débutant assez dur, non comme travail

(1) M. du Maroussem situe ces établissements dans une zone annulaire comprise entre les anciens boulevards extérieurs et les fortifications actuelles (Enquête, p. 255).

de force — celui-ci est moindre que dans la boucherie, — mais surtout par sa durée. »

La journée, en effet, commence très tôt. On fait souvent lever les apprentis dès quatre ou cinq heures (1) : à Paris dans certaines maisons du centre pour se rendre aux Halles ; en province pour aller à l'abattoir (2). En dehors de ces cas, la journée commence entre six et sept heures et quelquefois aussi à cinq heures, mais une demi-heure plus tard l'hiver que l'été. Avant le commencement du travail, souvent dans le laboratoire même, à deux pas du fourneau, les jeunes gens mangent la soupe qui constitue leur petit déjeuner.

Au dernier venu incomberont les travaux de nettoyage (glaces et carrelage du magasin) ; le lavage de la vais-

(1) Cons. sup. du trav., 1901. Documents, p. 77. — Discours de M. Dominique Delahaye au Sénat. Déb. parl., séance du 19 juillet 1906, *J. O.*, p. 737. — *La protection légale des enfants occupés hors de l'industrie. La situation en France*, p. 32.

(2) Ces courses sont encore parfois — quoique de moins en moins — l'occasion de surcharges imposées aux enfants. Un patron nous a dit avoir porté, étant apprenti, un porc entier dans un panier : sous le poids de la charge, le fond de ce panier céda et son contenant venant briser la glace d'un magasin aurait pu causer au jeune homme de sérieuses blessures.

Les maisons parisiennes de la périphérie n'ont pas l'occasion d'aller quotidiennement aux Halles, puisqu'elles achètent directement les bêtes vivantes : elles devront, cependant, y aller quelquefois pour le « réapprovisionnement » de certains morceaux (achat de pièces détachées). En général, le patron ne confiera à personne le soin de faire ces achats que lui apportera à domicile un livreur.

Souvent encore en province, les apprentis rapportent de l'abattoir la moitié d'un animal.

selle rentrera aussi dans ses attributions. Les membres d'un syndicat patronal se sont exprimés ainsi à ce sujet : « Il y a bien des petites choses, des petits travaux qui paraissent être à côté de la profession et qu'il est indispensable de savoir exécuter. Tout ouvrier doit savoir laver la vaisselle, c'est-à-dire les ustensiles dont on se sert habituellement dans la charcuterie. » Les mêmes patrons disaient : « La connaissance de notre profession ne s'acquérant que grâce à une longue expérience, il faut d'abord que l'apprenti se consacre aux travaux préparatoires, aide ses camarades et s'assimile peu à peu toutes choses » (1).

Le portage des commandes à domicile prendra aussi une partie de sa matinée, mais il n'aura pas autant de courses que le marmiton ni même que le jeune boucher.

Quelquefois — très exceptionnellement — aux heures de vente les plus chargées de la matinée, on l'occupera au magasin, où servent les « demoiselles de comptoir », mais il n'y séjournera guère. « Boucherie et charcuterie offrent à cet égard la plus nette des antithèses. Autant le garçon boucher semble voué à la vie de plein air, à la discussion commerciale avec la clientèle, autant le garçon charcutier est prédestiné aux travaux obscurs, pénibles, dans le coin retiré de la cuisine où son patron le confine... » (2). Dans les villes de pro-

(1) Cons. sup. du trav., 1902. Documents, p. 436.

(2) Du Maroussem, Enquête, p. 273.

vince, les courses à l'abattoir l'en font heureusement sortir. Mais ce travail d'abattoir est particulièrement désagréable l'hiver à cause de la grande quantité d'eau froide que nécessitent les différentes parties de son exécution.

Par contre, si l'apprenti des villes est plus favorisé l'hiver à ce point de vue, l'été est pour lui beaucoup plus dur : les laboratoires, fréquemment situés dans des sous-sols ou au fond des cours, manquent trop souvent d'air et de lumière ; le feu continu qu'exigent certaines préparations, augmente la chaleur (1). En outre « le travail est plus pénible et plus répugnant que celui du boucher, car il s'opère toujours au milieu des mauvaises odeurs » (1).

« Les charcutiers — a dit M. le docteur Layet —, sont soumis à des inconvénients particuliers provoqués par les mauvaises odeurs et les buées qui se dégagent pendant la préparation de certains aliments : la cuisson du gras-double et la combustion de la graisse sont des plus incommodantes... Dans les chambres où l'on fume les jambons, il peut arriver des accidents d'asphyxie si l'on a l'imprudence d'y pénétrer avant d'avoir aéré » (2).

Le travail est donc parfois dangereux et toujours malsain, surtout pour des enfants incomplètement dévelop-

(1) *La protection légale des enfants... La situation en France*, op. citat., p. 32.

(2) Dr A. Layet, *Hygiène des professions*, p. 164.

pés. Si du moins les précautions commandées par la plus élémentaire hygiène étaient toujours observées ! Il s'en faut, hélas ! de beaucoup. M. Barafort a pu dire dans son rapport sur les industries de l'alimentation, en parlant des charcuteries : « La situation des cuisines est déplorable. Absence de hottes pour l'échappement des buées et des mauvaises odeurs » (1).

Un inspecteur du travail signalait, en 1905, un autre inconvénient. « Pour nombre de laboratoires ou cuisines de charcuteries, l'atmosphère ne pourra être à l'abri des mauvaises émanations tant que les eaux résiduaires s'écouleront à fleur du sol dans une rigole qui les conduira au ruisseau de la rue. Il faut, de toute nécessité, que l'évacuation des dites eaux s'effectue dans des caniveaux souterrains pour aboutir à un égoût, qui, actuellement, manque dans la plupart des cas et avec lequel il ne saurait être question, par conséquent, de prescrire l'interruption hydraulique prévue par le décret » (2).

Sans doute depuis le moment où ces lignes étaient écrites, il y a eu quelques améliorations, et il nous a

(1) Cons. sup. du trav., 1901, *loc. citat*, p. 28.

(2) Rapport sur l'applic. des lois ouvrières pendant 1905, p. 67.

Le décret auquel il est fait allusion ici est celui du 29 novembre 1904 dont le paragraphe 2 de l'article 3 (prescriptions tendant à assurer la salubrité de l'atmosphère) est ainsi conçu :

« Dans les établissements qui déverseront les eaux résiduaires ou de lavage dans un égout public ou privé, toute communication entre l'égoût et l'établissement sera munie d'un intercepteur hydraulique fréquemment nettoyé et abondamment lavé une fois par jour. »

été donné de voir un laboratoire modèle avec hotte vitrée au-dessus du fourneau, espace, volume d'air et éclairage suffisants (1).

Qu'on ne nous objecte pas, cependant, que nos citations datent déjà un peu. Voici, en effet, ce que disait en 1908 un autre inspecteur : « dans les charcuteries... les défauts sont toujours les mêmes et il faut agir constamment par mise en demeure pour obtenir une prompte exécution des prescriptions réglementaires » (2).

Le déjeuner a lieu vers midi ; avec tout le personnel, les jeunes gens partagent le repas du patron. Comme l'a dit un ouvrier, « on mange plus ou moins bien, cela dépend des patrons » (3). Chez certains la viande de boucherie figure trop peu souvent au menu, et chez d'autres même « la nourriture se compose des déchets qui ne peuvent pas être utilisés pour la vente » (4).

On ne trouve guère après le déjeuner le ralentissement de travail signalé dans la boucherie, car les préparations du laboratoire — tout au moins dans les maisons de quelque importance — sont très absorbantes.

(1) On peut dire que les prescriptions d'hygiène édictées par le décret sont ici d'une nécessité absolue ; même quand elles sont observées, une odeur désagréable et une chaleur assez forte y règnent à l'état latent

(2) Rapport sur l'applic. des lois ouvrières pendant 1907, p. 161.

(3) Cf. Cons. sup. du trav., 1901. Enquête, p. 78.

(4) *La protection légale des enfants...*, op. cit., p. 33.

Les occupations des apprentis ressemblent à celles du matin et nous devons signaler ici que ces enfants sont parfois même employés à des travaux n'ayant aucun rapport avec leur profession, ce qui donne lieu à des ruptures de contrat (1).

Les courses seront moins nombreuses que dans la matinée, mais l'on peut dire cependant que le surmenage du jeune charcutier se rapproche de celui du marmiton (2).

Les journées en effet sont fort longues, plus même que dans la boucherie et ne se terminent qu'à neuf heures, neuf heures et demie, dix heures : « au mois de décembre surtout (préparation des saucissons) souvent pas de halte avant minuit » (3).

Certains patrons ont reconnu que les journées étaient parfois de quinze heures (4) et l'on peut établir une moyenne de quinze à dix-sept heures, sinon de travail effectif, du moins de présence (5). Le dîner n'a guère lieu avant huit heures.

(1) Cf. Cons. sup. du trav., 1902, Documents, p. 207, 208, 435.

(2) Du Maroussem. Enquête, p. 275.

(3) *Ibid.*, p. 273.

(4) Cons. sup. du trav., 1901, Enquête, p. 97.

(5) A la fin de 1899, après de longues négociations avec le syndicat ouvrier, le syndicat patronal décidait d'accorder la *journée de travail effectif de quatorze heures* (procès-verbal de la réunion du 19 décembre). Ce procès-verbal avait été rédigé par les patrons seulement, au lendemain de la réunion : les ouvriers protestèrent, le déclarant inexact et disant que l'accord entre les deux groupements s'était fait sur *quatorze heures de présence*. Les patrons, du reste, n'accordèrent même pas les quatorze heures de

La saison d'été, la période des vacances ont pour effet de réduire, non la durée de la journée, mais l'intensité du travail pendant deux ou trois mois.

En revanche, les jours et les époques que nous avons signalés comme étant des moments de surmenage pour les pâtisseries sont aussi pour les charcutiers l'occasion d'un surcroît de travail (Noël, le Jour de l'An, les Rois et les Jours Gras...). En province, des fêtes locales, des foires ou des marchés ont pour eux un effet identique.

Jusqu'à la loi du 13 juillet 1906, deux jours, un jour, quelquefois une demi-journée par mois interrompaient seulement ce labeur : rarement ce repos était fixé au dimanche, et certains patrons déclaraient impossible dans leur profession, l'établissement du repos hebdomadaire à jour fixe ou par roulement (1). Même, quand les apprentis sortaient le dimanche, comme à Nantes et dans plusieurs villes de Bretagne, ce n'était guère avant midi ou même deux heures : quelques-uns — comme dans la boucherie — n'avaient d'autre congé que le jour du Vendredi-Saint.

« J'ai connu — disait M. Delahaye au Sénat en 1906 — de jeunes charcutiers qui n'avaient jamais eu un jour de repos de leur vie » (2).

Nous avons vu précédemment quel régime la loi du travail effectif. (Cf. Cons. sup. du trav., *loc. cit.*, p. 77, 78 et la note).

(1) Cf. Cons. sup. du trav., *loc. citat.*, p. 97.

(2) Sénat, 1906. Déb. parl., séance du 3 juillet. *J. O.*, p. 737.

13 juillet 1906 établit pour les charcutiers (V. p. 44 à 48) : ils peuvent, en somme, prendre le repos hebdomadaire, de la même façon que les pâtisseries, cuisiniers, boulangers. Il faut mettre à part les charcutiers vendant seulement de la viande fraîche de porc : à eux serait applicable le régime des bouchers (V. p. 48 à 50).

Certains patrons accordent à leur personnel le repos collectif le dimanche, soit parce qu'à la faveur de ce repos, ils peuvent conserver le bénéfice de quinze suspensions annuelles, soit parce qu'établis dans des localités exclusivement industrielles, ils ont pour clients des ménages ouvriers, qui, habitant le plus souvent loin de l'usine, ont trop peu de temps en semaine pour « cuisiner » et composent pour une large part leur menu de charcuterie (1). Plus souvent le repos est constitué par deux après-midi dont celui du dimanche (article 5, § 2 de la loi), mais dans certaines régions, en Normandie par exemple, le service de l'inspection doit intervenir fréquemment pour que ce repos commence bien à midi exactement (2).

A Paris, dans les maisons du centre et dans les quartiers bourgeois le repos est aussi donné en deux après-midi : un le dimanche et l'autre en semaine. Dans les

(1) Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1906, p. 155 ; 1907, p. 144.

(2) Cf. Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1907, p. 144.

autres charcuteries parisiennes — un patron de cette catégorie nous l'avouait — on ne donne généralement qu'un après-midi de repos par roulement chaque semaine et rarement celui du dimanche (1).

Si donc les prescriptions relatives au repos hebdomadaire sont un peu mieux observées en province dans la charcuterie que dans les autres professions alimentaires, il n'en est pas de même à Paris.

Comme dans les métiers voisins, les employés seront presque toujours couchés, à Paris comme en province : mais moins nombreux dans chaque maison, ils seront, de ce fait, moins « entassés » dans leurs chambres.

Cependant les conditions du logement à Paris et dans les grandes villes, seront à peu près semblables à celles des autres professions, c'est-à-dire bien défectueuses et le couchage « à deux », au dire même de certains patrons, se pratique trop souvent (2).

Voici comment s'exprime le secrétaire de la chambre syndicale ouvrière, au sujet d'une maison de charcuterie dans un rapport fourni à la commission parlementaire de la Chambre des députés. « On couche huit ouvriers dans la même chambre, deux par deux. Cette chambre communique à un cabinet qui sert à la fabrication du saucisson, d'où odeur incommode par l'exis-

(1) Parmi les patrons qui procèdent ainsi, quelques-uns, très rares, donneront — bien maigre compensation — dix à douze jours de vacances à leurs employés en août ou septembre.

(2) Cf. Cons. sup. du trav., 1901, Enquête, p. 97.

tence d'un courant d'air installé pour le séchage » (1).

M. du Maroussem a cité comme « type courant » de couchage cet exemple d'une soupente infecte, un peu vieux déjà, mais pour ainsi dire classique, qu'on retrouve reproduit dans tous les travaux de ceux qui se sont occupés de la question (2).

Parlant des locaux réservés à Paris aux employés, un ouvrier s'est ainsi exprimé : « On couche à trois, quatre et cinq dans la même chambre, et très souvent, si ce n'est pas toujours, deux dans le même lit ; au lieu de chambres, des taudis d'un espace tout à fait restreint ; cette sorte de chambre de débarras se trouve souvent à côté des cabinets, sous l'escalier, sous le toit ; on se couvre avec ce que l'on trouve » (3).

Et un patron nous avouait que chez lui, comme chez beaucoup de ses collègues, les jeunes gens, par suite du manque de place, sont obligés de descendre faire leur toilette dans le laboratoire.

Mais quoiqu'ils aient, presque toujours, selon l'impression habituelle, une chambre « libre », c'est-à-dire éloigné de l'appartement du patron, les apprentis charcutiers, moins surveillés aujourd'hui qu'il y a vingt ans, le sont plus cependant que les jeunes bouchers. Néanmoins leur conduite laisse, souvent aussi, à désirer.

Si même il n'est pas payé pendant son apprentissage,

(1) *Ibid*, rapport de M. G. Barafort, p. XXVIII.

(2) Du Maroussem, Enquête, p. 273.

(3) Cons. sup. du trav., 1901, *loc. cit.*, p. 78.

le jeune charcutier aura toujours quelques profits. Les pourboires — moins productifs que dans la pâtisserie — atteignent pourtant des sommes rondelettes : mais c'est alors l'indice d'un portage plus fréquent qui se rapproche de celui du marmiton. Dans certaines maisons, ces pourboires sont mis dans un tronc, dont les jeunes gens se partagent le contenu sur lequel le patron ne prélève aucune dîme.

A Paris comme en province, il faut ajouter souvent à ce profit celui résultant de la vente de la *boullée* (écume de graisse) et des os.

La charcuterie est une des professions où se sont le plus longtemps conservées les habitudes familiales des anciennes corporations : l'apprenti admis au foyer patronal plutôt comme un parent qu'un étranger répondait de son mieux à cette sympathie : il restait souvent comme ouvrier près du patron qui l'avait formé, et qui plus tard l'aidait à s'établir ou même lui cédait sa propre maison. Ces coutumes n'existent plus que dans certains coins épars de la province, cet attachement réciproque du patron et de l'ouvrier devient plus rare tous les jours. Aussi le patron a d'autant moins d'autorité morale sur des enfants d'esprit trop indépendant — à la moindre observation ceux-ci le quitteront — qu'il remplacera pourtant très difficilement, en raison de cette pénurie d'apprentis que nous avons signalée.

Son apprentissage terminé, le jeune charcutier ne sera pas encore un ouvrier accompli car, dit un patron, peut-être avec quelque exagération, « la connaissance du métier ne s'acquiert qu'avec une longue expérience » (1).

S'il change de maison, son patron lui délivrera un certificat d'apprentissage : sa durée, le lieu où il aura été exécuté seront surtout les éléments d'appréciation de sa valeur.

Le jeune homme est alors payé suivant son savoir. Il aura, en moyenne, vingt-cinq à trente francs par mois, et quand il atteindra dix-huit ans, de quarante à cinquante francs. En outre, dans les villes de province où ils tuent les porcs, les crins seront laissés aux ouvriers. « De ce chef, ils peuvent encore bénéficier d'une dizaine de francs par mois. Les crins de porc sont vendus aux marchands de matières premières pour la brosse-rie » (2).

Au contraire de ce qui se passe dans la boucherie, l'accession au patronat reste toujours assez facile pour un jeune homme travailleur, dans une profession où beaucoup d'établissements ne sont pas d'un prix très élevé et où la proportion des apprentis pour dix ouvriers est de trois au plus (3).

Les moins énergiques et les moins favorisés, trou-

(1) Cons. sup. du trav., 1902, Enquête, p. 436.

(2) Barberet, *Monographies professionnelles*, t. III, p. 258.

(3) Cf. Cons. sup. du trav., 1902, Enquête et Documents, p. 208 et 437.

vent un débouché chaque jour plus large dans les « usines de charcuterie » ou maisons de salaisons. La paye est, du reste, assez élevée dans ces établissements pour les bons ouvriers : ceux-ci y entrent d'autant plus volontiers qu'à vingt-huit ou trente ans ils se trouvent éliminés des charcuteries sans pouvoir y retrouver une place.

CHAPITRE III

CE QUI A ÉTÉ PROPOSÉ ET TENTÉ

I. — ACTION PARLEMENTAIRE

(Projets et propositions de lois).

On peut être certain que si, à la date du 8 mai 1893, le Conseil d'Etat eût eu déjà l'occasion de rendre son double avis si néfaste aux petites industries de l'alimentation, la Commission du Travail de la Chambre aurait expressément visé ces professions dans la proposition de loi qu'en son nom, M. le baron Piérard déposait ce jour-là sur le bureau du Palais-Bourbon (1).

Cette proposition avait pour but de réglementer le travail des enfants, des filles mineures et des femmes employés « dans les magasins, boutiques, ateliers ou établissements commerciaux », et fixait uniformément sa durée à onze heures.

Même, ainsi conçu, ce texte, s'il avait été voté, aurait

(1) Doc. parl., Ch., S. O., 1893, n° 2730, *J. O.*, p. 832. — Cette proposition faisait suite à un rapport de M. le baron Piérard, motivé par une proposition de loi de ce dernier, en date du 20 février précédent.

dû logiquement s'appliquer aux établissements alimentaires, puisque le Conseil d'Etat et le Gouvernement voyaient en eux « des magasins du commerce » (1).

Malheureusement cette proposition n'ayant pas été discutée en temps utile, devint caduque à la fin de la sixième législature.

Le texte de la loi du 2 novembre 1892 « qui avait, pendant treize ans, voyagé de la Chambre au Sénat », avait été adopté « comme un terme transactionnel arraché par la lassitude d'éternels débats aux deux assemblées » (2).

Aussi, peu après la mise en vigueur de la loi, on s'occupa d'y faire des retouches. Celles-ci, après les deux avis du Conseil d'Etat des 29 juin 1893 et 22 mai 1894 et la circulaire de M. Lourties du 7 juillet de cette dernière année, auraient pu permettre aux industries de l'alimentation, d'entrer dans la loi, — si l'on veut bien nous permettre cette expression — « par la petite porte. »

Le 13 juillet 1894, le Sénat avait voté une proposition de M. Maxime Lecomte, modifiant quatre articles de la loi du 22 novembre 1892 ; le texte en fut transmis à la Chambre.

(1) Avis du Conseil d'Etat du 22 mai 1894 (V. p. 12 et 13).

(2) Rapport fait au nom de la Commission du travail, chargée d'examiner la proposition de loi adoptée par le Sénat, portant modification de la loi du 2 novembre 1892, par M. Dubief, Doc. parl., 1899. Sess. extr., n° 1273. *J. O*, p. 341, 2^e col.

La Commission du Travail du Palais-Bourbon se mit à l'œuvre et M. G. Dron, son rapporteur, déposait le 28 décembre 1895, les conclusions auxquelles elle s'était arrêtée (1).

Au premier paragraphe de la loi énumérant les établissements réglementés et que le Sénat avait maintenu sans changement, la Commission ajoutait les deux paragraphes suivants :

« § 2. — Sont compris parmi les établissements visés par le paragraphe précédent, ceux dans lesquels se préparent les aliments destinés à la consommation publique.

« § 3. — Sont considérés comme dépendances, les locaux tels que dortoirs, réfectoires, salles de repos, etc..., dans lesquels le personnel protégé par la présente loi est appelé à séjourner » (2).

Ce texte rendait donc expressément applicables les prescriptions de la loi aux industries de l'alimentation.

Après les avoir énoncés, M. Dron démontrait en un travail très documenté que ces deux paragraphes ne constituaient pas une innovation, mais seulement une mise au point de la loi du 2 novembre 1892.

(1) Doc. parl., 1896, n° 1724. *J. O.*, p. 219 et suiv.

Nous ne relevons dans les débats que ce qui intéresse notre sujet. Disons seulement que des amendements à l'article 1^{er} tendant à comprendre les mots « bureaux et magasins » parmi les établissements soumis à loi furent repoussés.

(2) *Loc. cit.*, p. 222.

En s'appuyant sur certains des arguments, auxquels nous-même avons eu recours (p. 60 et suiv.), M. Dron critiquait la doctrine du Conseil d'Etat, et à l'aide de quelques citations péremptoires, montrait l'impérieuse nécessité des deux paragraphes additionnels proposés par la Commission.

Pour éviter, au sujet des établissements qu'ils concernaient, « toute erreur d'interprétation », le rapporteur ajoutait : « Les boucheries, charcuteries, pâtisseries et boulangeries sont particulièrement visées, c'est entendu, mais ces termes s'appliquent aussi, et intentionnellement, aux restaurants » (1), et M. Dron se faisant l'écho des doléances des cuisiniers, établissait tout le bien fondé de cette extension.

On pouvait « craindre que des difficultés fussent soulevées sur le sens et la portée du mot *dépendances*, aussi disait-il, « le troisième paragraphe nouveau de l'article 1^{er} a pour but de prévenir ces difficultés et de préciser les droits de l'Inspection » (2).

Le rapporteur montrait enfin que, « sans qu'il soit besoin de remanier la loi du 12 juin 1893 sur l'hygiène », l'Inspection aurait « les pouvoirs qu'il était dans l'intention des législateurs de lui donner et qu'une interprétation fâcheuse des textes lui avait retirés » (3). En effet, disait-il en substance, la loi du 2 novembre 1892

(1) *Loc. cit.*, p. 223.

(2) *Ibid.*, p. 224.

(3) *Ibid.*, p. 224.

qu'il faut retoucher, consacre certains articles à l'hygiène des travailleurs et prévoit des règlements d'administration publique pour l'application de ses dispositions (1).

Le rapport de M. Dron vint en discussion en 1896 et le texte de la Commission du Travail tendant à soumettre les industries de l'alimentation à la loi de 1892 donna lieu à de longs débats.

A la séance du 16 juin, M. Boucher, ministre du commerce, déclara que le Gouvernement ne pouvait accepter la rédaction du paragraphe 2, estimant que l'application intégrale « des prescriptions de la loi de 1892 à tous les enfants et à toutes les femmes occupées dans les industries d'alimentation n'est pas pratiquement possible et qu'elle est vexatoire et aussi nuisible aux professions qu'à la population protégée » (2). Cette impossibilité était flagrante — disait-il —, en ce qui concerne la durée journalière du travail, le travail de nuit, le repos hebdomadaire et le chômage des jours fériés.

Le Gouvernement n'admettait donc la protection des enfants employés dans l'industrie de l'alimentation, qu'au point de vue de l'hygiène et de la sécurité. A cet effet, « il suffirait — disait le ministre — d'ajouter à

(1) La loi du 11 juillet 1903 est venue, depuis, régler cette question dont nous ne parlons qu'incidemment, relevant seulement ici dans le rapport de M. Dron et les débats l'action du Parlement sur la loi de 1892.

(2) Déb. parl., J. O. du 17 juin 1896, p. 960.

la fin de chacun des articles 12 et 14 de la loi du 2 novembre 1892, un paragraphe... ainsi conçu : « Les dispositions du présent article sont applicables à toutes les industries sans en excepter les établissements où se préparent les aliments et les boissons de consommation immédiate » (1). En ajoutant « et les boissons », constatons-le en passant, le Gouvernement était ici plus large que la Commission.

Celle-ci, par la voix de M. Bovier-Lapierre, de M. Lavy (2) et de son rapporteur, maintenait son texte en dépit des objections du ministre.

Mais M. Dron, ayant déclaré qu'à l'inverse des restaurants, les cafés, brasseries et débits de vin n'étaient pas visés par le texte, M. Marcel Habert déposait un amendement au paragraphe 2, tendant à ajouter après : « ...dans lesquels se préparent les aliments » les mots : « et les boissons » (3). La Chambre votait alors le renvoi à la Commission.

Celle-ci, à la séance du 22 juin, apportait un nouveau paragraphe 2 en deux alinéas.

Le premier reproduisait intégralement l'ancien paragraphe. Le deuxième était ainsi conçu : « Dans les établissements où se préparent les boissons de consommation immédiate, seront applicables seulement les articles

(1) *Ibid.*, p. 961.

(2) M. Bovier-Lapierre était président, et M. Lavy, vice-président de la commission.

(3) Déb. parl., *J. O.* du 17 juin 1896, p. 965.

2, 10, 12, 14, 15 et 16 de la loi du 2 novembre 1892 » (1).

L'article 2 est relatif à l'âge d'admission des enfants; l'article 10 prescrit l'obligation du livret; l'article 12 interdit les surcharges et les travaux périlleux ou dangereux pour la moralité publique; l'article 14, vise la propreté, l'hygiène, l'éclairage et la ventilation des locaux, ainsi que les mesures préservatrices contre les accidents; l'article 15 oblige à déclarer ces derniers sous des formes spéciales; l'article 16 ordonne aux patrons « de veiller au maintien des bonnes mœurs et à l'observation de la décence publique. »

Beaucoup plus simple était l'amendement qu'avait proposé M. Marcel Habert, à la séance du 16 juin et qu'il vint alors défendre. Il appliquait intégralement la loi aux cafés, brasseries et débits de vin comme aux maisons d'alimentation.

M. Georges Berry lui succédait à la tribune, et entrant dans les vues du ministre du commerce, proposait un amendement qui soumettait ces deux catégories d'établissements, seulement aux articles 2, 10, 12, 14, 15 et 16 de la loi de 1892 (2).

(1) Déb. parl., *J. O.* du 23 juin 1896, p. 1020.

(2) M. G. Berry, tout en ne modifiant pas le premier alinéa de la Commission, disait : « ne pas faire de distinction entre les cafés et les restaurants » ; il considérait donc ces deux catégories d'établissements comme visées également par le même alinéa. Son amendement contenait un deuxième paragraphe ainsi conçu : « Cependant, dans ces établissements, seront applicables seulement les articles 2, 10, 12, 14, 15 et 16 de la loi du 2 novembre 1892 ».

En un discours étayé, — il faut le reconnaître — d'une solide argumentation, M. Boucher, comme il l'avait fait la semaine précédente, s'efforçait de démontrer l'impossibilité pratique de sanctionner les dispositions proposées par la Commission dont M. Lavy défendait habilement la thèse.

Au moment du vote, le ministre du commerce déclarait se rallier à l'amendement de M. Berry. Ce texte rendait applicables toutes les prescriptions concernant l'hygiène, les surcharges, la moralité, l'âge, les accidents, aux établissements d'alimentation et les étendait même aux débits de boissons et aux cafés, mais n'y réglementait nullement les heures de travail et n'y interdisait pas le travail de nuit.

La Chambre adoptait d'abord le premier alinéa du texte de la Commission, puis, votant sur l'amendement de M. Marcel Habert, ajoutait les mots : « et les boissons » à la suite de ceux-ci : « les aliments ».

La Commission retirait le second alinéa de sa rédaction en présence de ce double vote qui étendait intégralement la loi de 1892 aux cafés, brasseries et débits de vin, comme aux établissements de l'alimentation. Elle repoussait en même temps la rédaction que M. Berry ajoutait à ce texte et qu'acceptait le Gouvernement.

La Chambre vota néanmoins l'amendement Berry qui restreignait considérablement la portée du premier alinéa voté.

Aussi, puisque la Commission n'avait pu « sauver à la fois les femmes et les enfants », M. Dutreix s'efforçait du moins de sauver ces derniers, en proposant un paragraphe additionnel ainsi conçu : « Les restrictions contenues dans le précédent alinéa ne seront pas applicables aux enfants » (1).

Ce fut au tour de M. Berry de protester, en disant : « c'est la destruction de notre amendement » et en demandant le rejet de celui de M. Dutreix qu'il appelait « un retour offensif » (2). M. Marcel Habert vint alors défendre ce dernier avec chaleur. Le scrutin donna lieu à un pointage et le texte proposé par M. Dutreix fut voté par 268 voix contre 257.

Le paragraphe 3, que la Commission proposait d'ajouter à l'article premier de la loi de 1892, ayant été voté sans débats, les deux paragraphes additionnels de cet article étaient donc ainsi conçus :

§ 2 « Sont compris parmi les établissements visés par le paragraphe précédent (établissements assujettis) ceux dans lesquels se préparent les aliments et les boissons destinés à la consommation publique.

« Cependant, dans ces établissements sont applicables seulement les articles 2, 10, 12, 14, 15 et 16 de la loi du 2 novembre 1892.

(1) Déb. parl., *J. O.* du 22 janvier 1896, p. 1025.

M. Dutreix était l'un des secrétaires de la commission du travail.

(2) *Ibid.*, p. 1026.

« Les restrictions contenues dans le précédent alinéa ne seront pas applicables aux enfants ».

§ 3 « Sont considérés comme dépendances les locaux tels que dortoirs, réfectoires, salles de repos, etc..., dans lesquels le personnel protégé par la présente loi est appelé à séjourner. »

En résumé, ce vote rendait la loi de 1892 applicable partiellement aux femmes, et entièrement aux enfants (1), employés dans les établissements de l'alimentation, les restaurants, les cafés, les brasseries et les débits de vin.

La Chambre avait fait là, selon un mot un peu vulgaire, mais bien expressif, « de la bonne besogne ».

Malheureusement, la discussion de la proposition votée par le Sénat, interrompue brusquement quelque temps après, ne fut pas reprise.

La Chambre de 1898 se réunit et les premiers mois s'écoulèrent sans qu'il fut possible, à raison de la discussion du budget indéfiniment prolongée, de lui donner place à l'ordre du jour.

Entre temps, la loi de 1892 « révélait de plus en plus ses imperfections... l'industrie en souffrait elle-même et la légalité continuait à être méconnue » (2).

(1) C'est-à-dire aux mineurs jusqu'à 18 ans.

(2) Rapport fait au nom de la Commission du travail, chargée d'examiner la proposition de loi adoptée par le Sénat, portant

M. Millerand, ministre du commerce, s'émut de cette situation et déclara que la loi devait être observée à partir du 1^{er} janvier 1900, mais il était obligé de reconnaître qu'elle était mauvaise, d'une application difficile, et qu'il fallait tendre à l'unification des durées de travail (1).

Afin de ne pas retarder par de nouveaux débats, une réforme si désirable, si impatiemment attendue, la Commission du travail de la Chambre pensait « pour rendre l'accord plus certain » entre les deux Assemblées, que « le mieux était de reprendre le texte du Sénat en bloc » (2).

Faisant donc litière des votes de la séance du 22 juin 1896, la Commission ne modifiait la proposition votée par le Sénat qu'en y inscrivant le principe de la journée de 10 heures (le Sénat l'avait unifiée à 11 heures) obligatoire pour tous, après un délai de transition nécessaire. C'était enterrer la réglementation des professions alimentaires.

« A coup sûr, — disait, en guise d'oraison funèbre, le rapporteur M. Dubief — il est permis de regretter qu'en ce qui touche l'industrie de l'alimentation » la loi votée par le Sénat « n'innove rien et laisse à l'appréciation du Conseil d'Etat et à un règlement d'adminis-

modification de la loi du 2 novembre 1892, par M. Dubief, Doc. parl., Ch., sess. ext., 1899, n° 1273. *J. O.*, p. 343 (2^e col.)

(1) Séance de la Chambre du 23 novembre 1899. Déb. parl., 1899. *J. O.*, p. 1910 (3^e col.)

(2) Rapport Dubief, *loc. cit.*, *J. O.*, p. 343.

tration publique le soin d'abord de préciser ce qu'il faut entendre par le mot « dépendances » inscrit dans l'article premier de la loi et, en second lieu, de décider si les industries de la boulangerie, de la pâtisserie, de la charcuterie et de la boucherie, les restaurateurs et les cafetiers resteront affranchis des prescriptions de la loi, ou non ». Mais le rapporteur ajoutait : « La Commission actuelle, comme sa devancière, pense que la loi doit s'appliquer aux ouvriers de ces industries, qu'ils ont droit à la même protection que les autres et que l'inspection doit s'exercer sur les ateliers où ces industries sont exercées et sur « leurs dépendances » (1).

Trois mois après le dépôt de ce rapport, la loi du 30 mars 1900 apportait au monde du travail avec sa « grande charte émancipatrice » le légitime bienfait de la journée de dix heures. Les travailleurs de l'alimentation restaient toujours des parias...

Le 10 juillet 1906, brillait pour eux — ou plutôt pour les plus faibles d'entre eux — une nouvelle lueur d'espérance.

Ce jour-là, au nom du Gouvernement, M. Doumergue, ministre du commerce, déposait un projet de loi « relatif à la réglementation du travail » (2).

(1) Rapport Dubief, *J. O.*, p. 343, 3^e col.

(2) Doc. parl., n^o 236, *J. O.*, p. 912 et suiv. — Ce projet réglementait seulement la durée du travail des enfants et des femmes dans les établissements alimentaires. M. Doumergue disait dans l'Exposé des

Entre autres choses, le premier alinéa du texte proposé en 1896 par la Commission du Travail de la Chambre y était reproduit presque littéralement. Parmi les modifications apportées par le Gouvernement à l'article premier de la loi du 2 novembre 1892 figurait un paragraphe 4 ainsi conçu : « Sont compris parmi les établissements visés au paragraphe premier, ceux dans lesquels se préparent les aliments destinés à la consommation publique immédiate » (1). Et l'exposé des motifs précisait : « Les établissements visés par le présent paragraphe sont ceux des petites industries de l'alimentation : boulangers, pâtisseries, charcutiers, bouchers, qu'un avis du Conseil d'Etat... avait eu pour effet d'exclure de la nomenclature des établissements

motifs : « Nous avons cru devoir tenir compte de l'avis du Conseil d'Etat, ainsi que de la difficulté de soumettre immédiatement à une règle stricte ces petites industries.. Aussi, avons-nous été d'avis de laisser, provisoirement, tout au moins, les ouvriers adultes de ces catégories industrielles en dehors de la réglementation relative à la durée du travail », p. 913. Le travail journalier de ceux-ci comme celui de tous les travailleurs du commerce et de l'industrie devait seulement, aux termes de l'article 5 du projet, être suivi d'un repos ininterrompu d'au moins 10 heures.

« Le travail de ces adultes, — continuait en effet le rapporteur, — serait soumis au régime exposé ci-après pour les établissements commerciaux et qui peut être considéré comme un premier pas dans la voie de la réglementation » (*Ibid.*). Et sous la section II du projet qui établit ce régime, seul l'article 5 peut intéresser les travailleurs des professions alimentaires.

(1) On peut remarquer que les mots « et les boissons » que le vote de la Chambre avait ajoutés au texte de la Commission ne figuraient pas dans celui du projet, mais que celui-ci parle des aliments « destinés à la consommation publique immédiate. »

assujettis. Il a paru que cette exception n'était point justifiée... » (1).

Le projet du Gouvernement ne reproduisait pas le deuxième alinéa du texte proposé en 1896 par la Commission du Travail ; celui-ci qui précisait la compréhension du mot « dépendances », « n'a plus grand intérêt, disait M. Doumergue, « depuis le vote de la loi du 11 juillet 1903 sur l'hygiène et la sécurité » (2) qui rendit applicable la loi du 12 juin 1893 aux petites industries de l'alimentation.

A son tour, la loi du 2 novembre 1892 était donc étendue à certains de leurs travailleurs par le projet gouvernemental. C'est ainsi que le travail de nuit était interdit aux femmes et aux enfants employés dans ces professions en même temps que leur journée était réduite à dix heures.

Notons ici que le projet insère à l'article 7 de la loi de 1892-1900, un paragraphe aux termes duquel « dans tout établissement visé à l'article premier (donc dans les établissements de l'alimentation) le travail effectif journalier des enfants de plus de seize ans et des femmes peut être prolongé jusqu'à onze heures par jour pendant soixante jours par an, dans la limite des heures de jour (article 9 du projet). Mais, dans ces mêmes établissements, « le travail journalier de toute personne em-

(1) *Loc. cit.*, J. O., p. 916.

(2) *Ibid.*, J. O., p. 913.

ployée doit être suivi d'un repos ininterrompu, dont la durée ne peut être inférieure à dix heures » ; « une affiche apposée dans chaque établissement, indique les heures de repos accordées » en vertu de cette disposition (article 5).

En ce qui concerne la durée des repos destinés à couper la journée, le projet ajoute à la législation existante qu' « ils doivent être fixées de façon que le personnel protégé ne puisse être employé à un travail de plus de six heures consécutives sans une interruption dont la durée sera au moins d'une demi-heure ». « Cependant — continue-t-il — si le travail effectif de la journée ne dépassait pas sept heures, il pourrait être fait sans interruption » (article 3 modifié de la loi de 1892-1900, sous l'article 9 du projet).

Pour assurer le contrôle de la loi, le Gouvernement reprenait, sinon textuellement, du moins en substance, les dispositions concernant la tenue du registre d'atelier (art. 10 de la loi de 1892), l'affichage des horaires de travail et l'envoi d'un duplicata à l'inspecteur (art. 11 de la loi), il n'en exigeait plus le dépôt à la mairie, mais il ajoutait cette prescription : « Toute modification apportée à l'horaire doit être affichée et un duplicata de l'affiche envoyé à l'inspecteur avant sa mise en service, à moins que la modification ne soit nécessitée par un accident grave survenu dans la journée. L'horaire

n'est réputé modifié que si les ouvriers sont occupés en dehors des heures qu'il fixe pour le travail ».

L'article 29 de la loi de 1892 (pénalités) recevait aussi une addition : Toute infraction aux dispositions concernant l'affichage des horaires et leur envoi à l'inspecteur, relevée dans les douze mois d'une condamnation en récidive pour contravention aux mêmes dispositions serait réputée obstacle à l'accomplissement des devoirs de l'inspecteur (amende de 100 à 500 francs).

Sur la demande du ministre, le projet de loi était renvoyé à la Commission du Travail de la Chambre dont le rapporteur, M. Justin Godart, déposait les conclusions à la séance du 21 mars 1907 (1).

La Commission abrogeait le décret-loi du 9 septembre 1848 et la loi du 29 novembre 1892-30 mars 1900 ; elle refondait, en les complétant, leurs dispositions en un seul texte où elle reprenait aussi un précédent projet du Gouvernement (projet Trouillot), qui déjà avait fait l'objet d'un rapport de M. Chambon, député (2).

Elle spécifiait, dans l'article 2 de son texte, ce qu'il fallait entendre par « établissements industriels », par

(1) Doc. parlam., n° 876. *J. O.*, p. 2092 et suiv. — Nous ne relevons dans ce vaste rapport et dans les nombreuses dispositions législatives proposées que ce qui intéresse directement notre sujet.

(2) Ce projet de loi établissant le contrôle de la durée du travail avait été déposé à la Chambre par le Gouvernement, le 16 juin 1904. Doc. parl. n° 1761, *J. O.*, p. 618 — Rapport Chambon, au nom de la Commission du travail, le 31 janvier 1906 (Doc. parl., n° 2950. *J. O.*, p. 39) et reprise du rapport le 6 juillet 1906 (Doc. parl., n° 220, *J. O.*, p. 902).

« établissements commerciaux », et rangeait expressément dans ces derniers, les « laboratoires, cuisines, caves, chais et leurs dépendances... » « Par cette énumération — disait le rapporteur —, la Commission fait entrer dans le régime légal les petites industries de l'alimentation. Elle reprend le sens de la disposition votée par la Chambre des députés le 22 juin 1896, comprenant dans les établissements assujettis « ceux dans lesquels se préparent des aliments et des boissons destinés à la consommation publique » (1).

Comme dans le projet gouvernemental les femmes et les enfants ne peuvent être employés dans les petites industries alimentaires « à un travail effectif de plus de dix heures par jour » (art. 8) (2).

Le travail de nuit (travail entre neuf heures du soir et 5 heures du matin) leur est également interdit (art. 9).

Les deux premiers alinéas de l'article 5 du texte de la Commission reproduisent aussi ceux que le Gouvernement faisait figurer sous le paragraphe deux de l'article 3 de la loi de 1892-1900 (repos d'une heure au moins, donné en une ou plusieurs fois, pour couper la journée de travail (3). Mais le dernier alinéa diffère du texte gou-

(1) Rapport Justin Godart, *loc. cit.*, J. O., p. 2112 et 2113.

(2) L'article 2 du projet spécifie : « Dans la présente loi on entend par enfant, tout employé ou ouvrier de l'un ou l'autre sexe de moins de 18 ans. »

(3) Le projet de la Commission porte en outre que, sauf dans les usines à feu continu, dans les mines, minières, carrières et les établissements où se font des travaux dont la continuité est technique-

vernemental : celui-ci autorise sept heures de travail consécutives ; celui-là permet même de ne pas interrompre le travail lorsqu'il est « fait par équipes de huit heures. »

Dans le texte du Gouvernement comme dans celui de la Commission, on trouve l'interdiction d'employer les enfants les jours de fêtes légales même à des rangements et d'organiser avec eux des « relais » à moins que ne l'ait autorisé expressément un règlement d'administration publique (§ 1^{er} de l'art. 5 et § 4 de l'art. 3 de la loi de 1892-1900, modifiée par le Gouvernement ; art. 10 et 11 du projet de la Commission) ; dans l'un comme dans l'autre texte, « en cas d'organisation du travail par postes ou équipes successives, le travail de chaque équipe doit être continu, sauf l'interruption pour le repos » (§ 5 de l'art. 3 de la loi 1892-1900 modifiée ; art. 12 du projet de la Commission) (1).

Le Gouvernement — nous l'avons vu — fait suivre la journée de tous les travailleurs d'un repos devant durer dix heures au moins (art. 5). La Commission prolonge celui-ci d'une heure, mais ne l'établit que pour

ment nécessaire, « les repos doivent avoir lieu aux mêmes heures » (art. 6).

(1) C'est la reproduction du § 3 de l'article 11 de la loi de 1892 modifiée en 1900. Avec le texte édicté alors, et grâce à l'interprétation de la Cour de Cassation, on avait pu établir des équipes « chevauchant » les unes sur les autres.

On veut pallier à cet inconvénient et l'on reproduit le même texte. Cet errement ne pouvait manquer d'être signalé (Cf. Séance du 2 juillet 1908 à la Chambre. Discours de M. Paul Beauregard, Déb. parl., *J. O.*, p. 1490, col. 1 et 2).

le personnel (adultes, femmes et enfants) des établissements commerciaux (art. 14) parmi lesquels elle range les établissements de l'alimentation.

A un autre point de vue, elle est également plus favorable que le Gouvernement à ces travailleurs : pour aucun d'eux elle n'autorise — comme le fait le texte gouvernemental pour les enfants (art. 7, § 1^{er}) — une prolongation de la durée de travail un certain nombre de jours chaque année (1).

Nous avons indiqué la légère addition que le Gouvernement apporte aux dispositions pénales de la loi de 1892. La Commission les maintient aussi. Mais, d'après son article 29, en cas de récidive, le contrevenant, « en outre de l'amende, est déchu pour 5 ans du droit d'éligibilité au conseil des prud'hommes, au tribunal de commerce, à la chambre de commerce et au conseil supérieur du travail. Il ne peut, durant le même laps de temps, recevoir aucune distinction honorifique. » Et ici est réputée obstacle à l'accomplissement du devoir de l'inspecteur la première récidive (dans le projet du Gouvernement, il en est ainsi seulement de la seconde) aux dispositions relatives aux affichages des horaires.

(1) La Commission permet seulement la prolongation jusqu'à onze heures du soir, pendant soixante jours, du travail des enfants de plus de seize ans « dans tout établissement industriel » et elle considère, nous venons de le voir, comme établissements commerciaux ceux de l'alimentation.

Ces dernières dispositions comme toutes celles concernant le contrôle — le projet n'étant pas venu en discussion — furent en 1908 détachées des autres pour former un texte spécial que la Commission du Travail demandait à la Chambre de voter « sans attendre davantage » (1).

Le 16 juin 1908, la Commission en donnait une nouvelle rédaction (2).

Si les six articles qui constituent celle-ci, étaient seuls votés, ils ne pourraient, en l'état actuel des choses, toucher les professions alimentaires ; mais, comme ils figurent dans un projet d'ensemble visant expressément ces professions, projet que la Commission, pour aller au plus pressé, n'abandonnait que temporairement, nous devons les signaler ici (3).

Ces dispositions, en somme, avaient simplement pour but d'assurer le respect de la loi de 1892, sans imposer d'obligations nouvelles, car en l'état actuel de la juris-

(1) M. Justin Godart en était encore le rapporteur. Doc. parl., 1908, n° 1767. *J. O.*, p. 430 et suiv.

(2) Doc. parl., n° 1767. *J. O.*, p. 451 et suiv.

(3) Le projet Trouillot, « relatif au contrôle de la durée du travail dans les établissements industriels », avait recueilli la pleine adhésion de M. Chambon qui n'en modifia rien. La commission du travail, tout en approuvant les conclusions de M. Chambon, adoptait un texte différent qu'elle mettait d'accord avec l'ensemble du projet de loi. Elle y visa d'abord les établissements « industriels et commerciaux », puis ces derniers seulement quand les dispositions relatives au contrôle furent détachées de l'ensemble pour former un projet de loi préalable.

prudence, il est bien difficile de constater et de poursuivre les infractions à cette loi (1).

Un horaire général doit être affiché « fixant d'une manière uniforme les heures extrêmes auxquelles commence et finit le travail, ainsi que les heures et la durée du repos » (art. 1^{er}).

Dans les cas où des travaux particuliers soustraient certaines personnes à l'horaire général, « une ou plusieurs affiches spéciales doivent indiquer pour chacune d'elles, avec ses heures de travail et de repos ses nom, âge, sexe, le service auquel elle est employée et le lieu où elle travaille » (art. 2). Un duplicata de ces horaires « doit être envoyé à l'inspecteur du travail de la circonscription avant leur mise en service » (art. 3).

L'article 4 précise que « l'emploi de tout travailleur en dehors des heures fixées par l'horaire général ou par l'horaire spécial le concernant » constitue une contravention et qu' « il en est de même, à défaut d'horaire général, pour tout travailleur employé dans l'établissement sans être porté sur une affiche nominative ».

Les inspecteurs du travail seraient chargés de l'application de la loi, et les contraventions à celle-ci entraîneraient les pénalités édictées par la loi de 1892 (art. 6 du projet). Mais, d'après l'article 5, toutes « ces pres-

(1) C'est à 1900 que remonte la jurisprudence de la Cour de Cassation annulant les dispositions relatives au contrôle de la loi, mais c'est peut-être dans l'arrêt célèbre du 6 mai 1904 qu'elle a le plus clairement formulé sa doctrine (Dalloz, 1904, 1, 320).

criptions ne sont pas applicables aux travaux qui ne peuvent être interrompus à heure fixe. La nomenclature de ces travaux est donnée par un règlement d'administration publique qui prescrit les moyens de contrôle. » Si donc les occupations des travailleurs alimentaires devaient être considérées comme telles, ces dispositions du projet de loi ne les concerneraient pas et un décret devrait établir les modes de contrôle.

Le projet venait à l'ordre du jour de la Chambre en juin 1908 ; à la séance du 18, l'urgence était déclarée et la discussion commençait. Elle reprenait le 25 ; mais, entre temps, la Commission avait modifié son texte comprenant dès lors neuf articles et qui fut adopté, avec de légers amendements, aux deux séances de ce jour.

Nous noterons seulement ici les dispositions susceptibles d'intéresser les jeunes travailleurs de l'alimentation qui différencient le texte voté du précédent projet de la Commission et nous le ferons d'autant plus brièvement qu'il a seulement pour eux un intérêt tout à fait éventuel.

Le paragraphe 2 de l'article 2 est ainsi conçu :

Dans le cas où les travaux des diverses spécialités professionnelles se commandent de telle façon qu'ils ne puissent commencer et finir aux mêmes heures, ou lorsque le personnel est réparti par postes ou équipes se succédant au même travail, les chefs d'établissement ont le droit d'afficher un horaire général pour chaque

spécialité professionnelle et pour chaque poste ou équipe ». (Ceci pourrait s'appliquer, le cas échéant, aux pâtisseries, cuisiniers et boulangers).

L'article 4 est dicté par un bon sens prévoyant :

§ 1^{er} : « Sur tout horaire, le temps compris entre les heures du commencement et de la fin du travail, déduction faite de la durée des repos qui y sont indiqués, ne doit pas dépasser la limite légale du travail du personnel auquel il s'applique ».

§ 3 : « Les horaires doivent être établis également en conformité des autres dispositions légales relatives à l'organisation du travail. »

Le paragraphe 2 de ce même article ne concernerait pas les jeunes travailleurs alimentaires ; il prévoit les heures supplémentaires à faire figurer aux horaires pour les jours où la durée du travail serait prolongée, et de telles prolongations ne leur seraient pas permises si l'ensemble du projet de la Commission venait à être voté.

Peut-être même ces dispositions relatives au contrôle ne les concerneraient-elles pas, car en des termes presque identiques à ceux de son texte primitif, la Commission fit voter dans l'article sept du projet que « ... les prescriptions relatives aux horaires ... ne sont pas applicables... aux travaux qui ne peuvent être commencés ou interrompus à heure fixe » et la nomenclature de ces travaux doit être donné par un règlement d'administration publique (même article).

Le projet ainsi voté fut transmis au Sénat et le texte en fut renvoyé aux bureaux pour examen (1).

Le 2 juillet 1908, l'ensemble du projet relatif à la réglementation du travail venait en discussion devant la Chambre ; sur la proposition de la Commission d'accord avec le Gouvernement, l'urgence était déclarée ; M. Paul Beauregard faisait une étude critique du projet que M. Dubois venait défendre ensuite devant une salle fort peu garnie à cette séance matinale.

La discussion fut renvoyée à huitaine, mais on était alors en fin de session — une fin de session très chargée — et comme il aurait fallu beaucoup de temps pour traiter une question aussi importante, elle fut ajournée *sine die*. Elle n'a pas été reprise depuis.

II. — ŒUVRE DE L'INITIATIVE PRIVÉE

La situation malheureuse des jeunes enfants employés dans l'alimentation devait éveiller d'autres échos que ceux des deux Chambres et susciter des effets moins stériles que ceux du Parlement. Sans doute localisés, disséminés, soumis quant à la réussite au bon gré de certaines volontés particulières, ces efforts n'ont pu prétendre à supprimer le mal : du moins ils ont pu viser — et réussir — dans certains cas et pour des lieux donnés, à y remédier partiellement.

Comment, cependant, exercer une action morale sur les jeunes enfants occupés pendant de très longues jour-

(1) Doc. parl., Sénat, n° 209. J. O., p. 147.

nées dans ce milieu si spécial des industries alimentaires ? La tâche peut paraître malaisée, certains l'ont déclarée impossible : « Ceux-mêmes — écrivait M. Marcel Lecoq — qui voudraient essayer de venir en aide à ces petits infortunés en sont empêchés : quand donc s'occuper d'eux ? » (1).

Depuis dix ans pourtant, à Paris, une réponse a été donnée à cette question par le *Cercle des marmitons* : Née de l'initiative d'un étudiant, dont le grand-père, venu de sa province à Paris pour apprendre le métier de pâtissier y avait beaucoup souffert de son isolement, cette œuvre accueille à jours fixes tous les jeunes « alimentaires » qui veulent bien répondre à son appel : fondée à l'intention des marmitons, l'OEuvre, tout en gardant son nom original, ouvrit bientôt ses portes à tous leurs frères des professions voisines. Elle comptait en 1905 deux cents inscrits : aujourd'hui le nombre de ces derniers s'élève à plus de dix-sept cents.

Comme le précisait une circulaire adressée aux patrons de l'alimentation, « ce cercle n'est point un syndicat ; c'est, comme son nom l'indique, un lieu de récréation ; une surveillance exacte et assidue y est exercée par un Comité directeur. Il est ouvert toute l'année, le lundi et le jeudi de chaque semaine, de 8 heures à 10 heures du soir, 74, rue de Vaugirard, à Paris, 6^e arrondissement. Aucune cotisation ou rétribution quelconque n'est demandée ni acceptée : le Cercle est absolument

(1) Marcel Lecoq, « Vers la journée de huit heures », p. 82.

gratuit. Les jeunes alimentaires qui désirent en faire partie y sont aussitôt admis, pourvu qu'ils justifient de l'autorisation de leur patron. Ils peuvent venir en tenue de travail ».

Ce que l'on souhaite surtout, c'est comme l'écrivait M. George Mény « que ces jeunes travailleurs se sentent chez eux, qu'ils trouvent la maison de famille qui leur fait défaut ou dont ils n'ont jamais soupçonné les joies » (1). L'œuvre cherche par tous les moyens possibles, à rattacher ces enfants à leur famille, s'ils en ont une, ou du moins à leur pays, à leurs amis : elle met pour cela, à leur disposition, « tout ce qu'il faut pour écrire » : la plume, l'encre, le sous-main, le papier et même le timbre-poste.

Des jeux, des livres procurent aussi aux « clients » du cercle, une honnête et salubre distraction. Il y a quelques mois, une séance dramatique leur était même donnée par une société d'amateurs.

On cherche aussi à parfaire une instruction souvent trop élémentaire. Le jeudi, vers 9 heures 1/2, « un conférencier a la parole, à moins que l'on ne fasse marcher le cinématographe. Les sujets d'histoire contemporaine, de voyages et d'hygiène sont les plus fréquemment traités ; de temps à autre on aborde les questions sociales, et les auditeurs, jetés si jeunes dans les tristes réalités de la vie, y prennent un vif intérêt ».

Ces lignes sont de M. J. Laurentie, le dévoué prési-

(1) *Les Conférences*, numéro du 4 juillet 1907.

dent de l'OEuvre (1). Nous devons les compléter en disant que lui-même prend souvent la parole : malgré ses multiples occupations, il prépare avec un soin minutieux sa conférence qui, toujours, est très goûtée.

Les réunions de cette OEuvre, inspirée par l'esprit catholique, née et soutenue par des étudiants catholiques, se terminent par quelques mots de prière et une courte allocution religieuse.

Sevrés de toute vie intellectuelle, les jeunes employés de l'alimentation sont, en effet, également dépourvus de tout enseignement moral et religieux. Les conditions dans lesquelles s'effectue leur travail ne leur laissent le plus souvent d'ailleurs, on a pu s'en convaincre au cours de notre étude, aucun loisir pour le recevoir.

Aussi, Mgr le cardinal Richard, puis son successeur ont-ils dû autoriser la célébration d'une messe de minuit au temps de Pâques : elle constitue le seul moment où les petits « alimentaires » de la grande ville puissent s'approcher des sacrements.

Le succès répondit au zèle des fondateurs de l'OEuvre et de leurs dignes continuateurs (2). On dut même, il y

(1) *Le Cercle des marmitons*. Article de J. Laurentie dans la revue *L'Enfant* (numéro du 20 mars 1905).

(2) Mais la réussite ne vint pas dès la première heure. « Les débuts furent pénibles et peu encourageants. Bien des patrons, en effet, se méprenant sur le véritable caractère de l'œuvre nouvelle, interdirent à leurs apprentis de s'y rendre. Mais peu à peu, ils apprirent à connaître les intentions des organisateurs, et, à l'heure actuelle, un certain nombre de maisons entretiennent avec la direction du Cercle,

a quelques années, établir une succursale sur la rive droite.

Celle-ci, après diverses pérégrinations, s'établissait enfin sous d'heureux auspices, au début de l'an dernier dans un local des plus convenables. Les résultats déjà obtenus donnent tout lieu d'augurer que, sous l'intelligente direction de son jeune et actif président, le nouveau Cercle, définitivement installé, marchera sur les traces de son aîné.

Il existe, en province des œuvres analogues au Cercle des Marmitons de Paris. Elles sont malheureusement « en petit nombre » (1).

Peu après sa fondation, la Ligue Sociale d'Acheteurs s'occupait des jeunes alimentaires (2). Par le tract, l'affiche, la carte postale, les articles de son « Bulletin », elle fit connaître leur situation malheureuse et combattit pour leur cause. A son assemblée générale du 28 mars 1905 elle constituait pour eux une section spéciale.

Entre temps, la Ligue s'occupait des conditions à exiger des patrons pour leur inscription sur une *liste*

d'amicales relations, lui envoient officiellement leurs apprentis, s'adressent à elles pour le placement. » *Les petits marmitons*, article de M. Roger Clément, dans la revue *L'Enfant* (numéro du 20 mars 1904).

(1) Cf. « Les conditions de travail de la jeunesse ouvrière » (*op. citat.*, p. 45).

(2) Fondée à Paris, le 27 décembre 1902, par M. et M^{me} Jean Brunhes, ces infatigables pionniers de l'amélioration des classes ouvrières, la L. S. A. (Ligue sociale d'acheteurs) y a son siège social, n° 28, rue Serpente.

blanche consacrée à l'alimentation (1). Elle se contentait d'abord de l'exécution des décrets des 28 juillet et 29 novembre 1904.

Mais dès le début de 1904, son Comité, revenant sur sa décision, proposait des conditions plus sévères. La Ligue aurait pu, en effet, faire figurer ainsi sur ses listes des patrons qui se seraient contentés d'avoir des cuisines et des chambres convenables, et auraient accablé de travail leurs jeunes employés. Désireuse de signaler, avec une entière loyauté, des maisons observant toutes les conditions possibles d'hygiène et de justice, la Ligue s'arrêta au programme suivant encore très modeste : Hygiène du logement : un lit par marmiton ; chambres convenables ; hygiène des cuisines ; application de l'arrêté du 31 juillet 1894 relatif aux surcharges ; réglementation des heures de travail ; un après-midi de repos par semaine et au moins un demi-dimanche par quinzaine ; enfin, respect du contrat d'apprentissage, conformément aux réclamations des syndicats intéressés.

Aussitôt après avoir constaté d'une façon certaine la réalisation complète de ces conditions par *quatre* patrons au moins, la Ligue sociale d'Acheteurs devait lancer sa liste blanche. Celle-ci n'a jamais vu le jour : pen-

(1) Sur chacune de ses *listes blanches*, la Ligue publie (leur faisant ici une réclame gratuite) les noms des industriels ou commerçants qui, répondant à un certain nombre de desiderata formulés par elle, accordent à leurs employés et ouvriers les conditions d'existence réclamées par la morale et une hygiène rationnelle.

dant les années qui suivirent, *pas un seul* patron pâtissier ne fut trouvé réalisant toutes les conditions demandées (1). Si les efforts des ligueurs doivent être soulignés, tout commentaire affaiblirait, d'autre part, l'impression navrante qui se dégage de cette incroyable constatation.

Plusieurs des sections provinciales de la Ligue sociale d'Acheteurs se signalèrent aussi sur le même terrain.

Nous avons noté incidemment, au cours de notre étude, l'action du Comité dijonnais en faveur des boulangers (V. p. 145, note 2). La section de Lyon mérite ici une mention particulière. En 1908 notamment, elle s'occupait spécialement du repos hebdomadaire dans les industries de l'alimentation. D'accord avec la *Ligue populaire française*, elle entreprenait une campagne d'affiches jointe à la distribution d'un « label » spécial aux commerçants qui s'engageraient à respecter le repos dominical de leurs employés. Elle se livrait enfin, au moyen de questionnaires, à une vaste enquête sur l'application du repos du dimanche dans les industries alimentaires, les inconvénients existants, les remèdes possibles, les réformes désirables : tous ces efforts auront, il faut l'espérer, de très heureux résultats.

(1) Depuis, les membres de la Ligue ayant voulu encore modifier ces conditions, n'ont pu, pour des raisons spéciales au métier, poser en règle générale ce qu'il convient d'entendre, dans la pâtisserie, par « bonne maison ».

Les Conférences, article précité.

Bien d'autres œuvres s'occupent des petits alimentaires : lorsqu'ils s'adressent à elle, la Société de protection des apprentis et enfants employés dans les manufactures s'efforce notamment de les placer dans les maisons où les conditions de travail sont les moins dures (1). Mais nous ne citons ici que les œuvres s'intéressant à eux d'une manière toute spéciale.

Nous avons, au cours de notre étude, fait maint emprunt au dossier de l'enquête organisée en 1901 par le Conseil supérieur du Travail, sur les conditions du travail des personnes non protégées par la législation actuelle (employés du commerce et de l'alimentation). Sans doute, c'est là une œuvre surtout documentaire, mais, par son importance, son caractère officiel, par la gravité des faits mis ainsi en lumière, elle a déjà déterminé un mouvement de l'opinion publique, prodrome d'une intervention — trop lente à se produire — du pouvoir législatif. Pour cette raison nous avons voulu la rappeler ici.

Au même point de vue, l'enquête organisée en 1905 sur les conditions du travail de la jeunesse ouvrière par l'Association catholique de la Jeunesse française doit trouver place en ce chapitre. Un bon nombre de travaux

(1) La Société de protection des apprentis et enfants employés dans les manufactures reçoit les offres et demandes des employeurs et employés de toutes les professions. Son siège social est à Paris, rue de Rennes, n° 44 (place Saint-Germain-des-Prés).

furent consacrés à l'Alimentation (à signaler en particulier l'enquête de la Conférence Olivaint, de Paris) occasionnant au Congrès d'Albi, en mai 1906, un rapport spécial de M. Maurice Eblé, tout rempli de chiffres et de faits.

A côté de l'action collective des œuvres et des groupements divers, l'initiative individuelle doit figurer en bonne place.

Le curé d'une paroisse très aristocratique de Paris fait livrer, dès le samedi soir, la brioche destinée au pain bénit du lendemain, afin de ne pas être responsable du travail des ouvriers pâtisseries le dimanche matin. De même à Epinal, un curé, qui, dans sa paroisse, a remplacé la brioche par le simple pain de la miche, agit de même à l'égard du boulanger fournisseur.

Pour citer des exemples vécus de l'action individuelle, nous aurions voulu donner ici les noms de ceux qui se sont occupés ou qui s'occupent encore des enfants dont nous étudions la vie.

Mais de ceux que nous connaissons, plusieurs — nous le savons — nous en voudraient d'attenter ainsi à leur modestie ; d'autre part, notre liste serait fatalement incomplète : saluons au moins ici, quels qu'ils soient et d'où qu'ils viennent, tous ceux qui parlent ou qui écrivent, tous ceux qui — mieux encore — agissent

pour rendre moins dure, pour rendre humaine la vie des « marmitons », ces pauvres petits « mineurs à veste blanche », et de leurs frères d'infortune des autres parties de l'alimentation.

CHAPITRE IV

CE QUI RESTE A FAIRE

Le 13 janvier 1906, à une séance de l'Association nationale française pour la protection légale des travailleurs, M. Boulisset, inspecteur divisionnaire du travail de la 1^{re} circonscription, laissait entendre, que, pour regrettables que soient, au point de vue des principes, les avis du Conseil d'Etat, des 29 juin 1893 et 22 juin 1894, ces avis qui soustrayaient les industries alimentaires à la réglementation légale, il n'en était pas résulté, en somme, de conséquences autrement fâcheuses: « Le Conseil d'Etat en 1893 — disait M. Boulisset, — a étudié les industries de l'alimentation au sujet de la durée du travail et pour la question des dépendances. Depuis, est intervenue la loi de 1903 qui a organisé le service de l'inspection dans les dépendances. Que reste-t-il, dès lors, de l'avis du Conseil d'Etat ? La durée du travail et le repos hebdomadaire dans ces industries » (1).

Eh bien ! demanderons-nous à l'honorable inspecteur,

(1) La protection légale des enfants occupés hors de l'industrie, *La situation des enfants en France*, p. 12.

n'est-ce donc rien que cela ? Même aujourd'hui où une loi sur le repos hebdomadaire est en vigueur, ne conviendrait-il pas de limiter la journée de labeur des travailleurs alimentaires, des enfants en particulier ?

Ne serait-il pas bon, ne serait-il pas juste aussi — chose que semble oublier M. Boulisset — d'interdire à ces mêmes ouvriers le travail de nuit, ou tout au moins de le leur restreindre ?

N'y aurait-il pas lieu de leur appliquer aussi sinon toutes, du moins certaines des prescriptions de la loi du 2 novembre 1892, comme celles relatives à l'âge d'admission, à l'obligation du registre et du livret d'atelier, à l'affichage des lois ouvrières, au maintien des bonnes mœurs par les patrons ?

Pour cette réglementation qui s'impose et puisqu'aucun des successeurs de M. Lourties au Gouvernement n'a consenti à donner l'ordre aux inspecteurs du travail de faire respecter la loi du 2 novembre 1892 dans les petites industries de l'alimentation (1), une intervention législative est nécessaire. Quelle qu'elle soit, qu'on applique purement et simplement cette loi aux ouvriers alimentaires ou qu'un texte spécial leur soit consacré, cette intervention sera la bienvenue : on la réclame de

(1) La question aurait été transportée sur le terrain judiciaire si des patrons s'étaient pourvus contre les mises en demeure des inspecteurs.

toutes parts. Et nous retrouvons ici, formulant ce vœu sous formes d'ordres du jour, de résolutions, de suppliques, de requêtes au Parlement, les groupements si divers qu'au début de notre étude nous voyions demander à grands cris l'application de la loi du 12 juin 1893 aux professions alimentaires : syndicats ouvriers, mixtes ou patronaux, congrès de toutes sortes, sociétés, organes officiels ou quasi-officiels, commissions instituées en vertu de l'article 24 de la loi du 2 novembre 1892 (1).

A cette question posée en 1899 au service de l'Inspection du travail : « Convient-il d'assujettir les industries se rapportant à l'alimentation aux prescriptions de la loi de 1892 ? » la presque unanimité des inspecteurs répondit par l'affirmative (Des inspecteurs départementaux de la Seine, un seul fut opposé à cette réglementation) (2).

Dans sa session ordinaire de juin 1900, le Conseil supérieur du Travail émettait le vœu : « Que les professions des cuisiniers, pâtisseries, bouchers... et généralement toutes celles se rattachant aux industries de l'alimenta-

(1) Qu'il nous suffise de mentionner ici les groupements suivants: Conseil municipal de Paris, décembre 1897 (Bulletin municipal du 4 décembre 1897) ; Fédération culinaire de France et des colonies, janvier 1898. Rapport de M. F. Barthélemy (Cons. sup. du trav., Enquête, 1901, p. 110 et 111) ; Société française d'hygiène, mars 1898 (*Evènement*, du 12 mars 1898). Commission des logements insalubres ; Commission départementale du travail dans l'industrie pour le département de la Seine, avril 1900 (Cons. sup. du trav., 1901, Enquête, p. 143, 144 et 146).

(2) V. Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant l'année 1899, *passim*.

tion ne soient plus exceptées du bénéfice que donne aux travailleurs et employés, l'application de la loi du 2 novembre 1892...» Nous avons eu l'occasion de montrer ce même conseil, sur la proposition de M. Millerand, alors ministre du commerce, chargeant sa Commission permanente de faire une enquête sur la condition des personnes non protégées par la loi du 2 novembre 1892 et du 12 juin 1893 (V. p. 25).

A la suite de cette enquête, la Commission soumettait, entre autres propositions, au Conseil supérieur du Travail, un certain nombre de dispositions rendant applicable la loi du 2 novembre 1892, modifiée par la loi de 1900, aux industries alimentaires. Tout en leur apportant de très légères modifications, le Conseil supérieur les adoptait en juin 1901, et les rangeait parmi ses vœux.

La loi qui, le 11 juillet 1903, soumit aux prescriptions d'hygiène et de sécurité (édictées par d'autres depuis dix ans), les travailleurs de l'alimentation, fit briller à leurs yeux l'espoir de voir bientôt leurs professions complètement réglementées. Pendant ces dernières années ils clamèrent leurs espérances et formulèrent leurs vœux en toute occasion.

Dans le même sens, nous devons signaler deux autres manifestations des plus significatives :

A l'Association nationale française pour la protection légale des travailleurs (séance du 2 février 1905), MM. Lorin et Groussier réclamaient la fixation de la journée à dix heures pour tous les travailleurs n'en bénéficiant

pas encore. Dans un plaidoyer éloquent et chaleureux, M. Jean Lerolle démontrait l'opportunité de son adoption. Partisan de mesures destinées à établir progressivement « une législation totale du travail » (1), il réclamait pour les professions alimentaires en particulier une réglementation légale : l'application des prescriptions de la loi de 1900.

M. Lerolle insistait sur la nécessité de limiter le travail dans les professions non réglementées : « Je crois, disait-il en terminant son discours, que ce serait une mesure excellente et que vous feriez ainsi, Messieurs, une réforme très utile, notamment, je le répète, en ce qui concerne les métiers de l'alimentation » (2).

M. Alfassa, qui lui succédait à la tribune, déclarait qu'il fallait « accepter le principe de l'application de la journée de dix heures... dans une certaine mesure à l'alimentation, notamment en ce qui concerne les enfants » (3).

L'assemblée, cependant, n'adopta pas la partie de l'amendement Lorin et Groussier relative à la journée de dix heures. Mais c'était seulement — disait M. Strohl — pour une raison « de tactique » (4). Si en effet l'Association pour la protection légale mettait seulement au nombre de ses vœux une application plus rigoureuse de

(1) Association nationale française pour la protection légale des travailleurs, 1905. *La durée légale du travail*, séance du 2 février, p. 227.

(2) *Ibid.*, p. 228.

(3) *Ibid.*, p. 229.

(4) *Ibid.*, p. 230.

la loi de 1892, pour être plus certaine de les voir aboutir, elle entraînait aussi dans les vues de M. Strohl qui proposait à l'assemblée de « mettre en tête de son ordre du jour l'étude de l'extension de la loi de 1900 à l'alimentation, c'est-à-dire la protection des enfants employés dans l'alimentation » (1), car, ajoutait M. Strohl, « il faut avoir le courage d'envisager la question au point de vue des enfants d'abord et au point de vue des adultes ensuite » (1).

Quelques mois après, le congrès tenu à Albi par l'Association catholique de la Jeunesse française s'occupant spécialement de la question émettait les vœux suivants :

« *Qu'un maximum légal soit imposé soit à la durée journalière, soit à la durée hebdomadaire du travail des employés et en particulier de ceux de l'alimentation, sous réserve des exceptions reconnues indispensables qu'un règlement d'administration publique déterminerait.*

« *Que l'interdiction du travail de nuit aux enfants âgés de moins de 18 ans soit étendue par la loi, des établissements industriels aux établissements commerciaux.*

« *Qu'une surveillance attentive soit exercée par l'inspection du travail, mise à même de remplir efficacement sa mission, sur les points suivants : travaux interdits aux enfants, travail de nuit, locaux et couchage* » (2).

(1) *Loc. citat.*, p. 230.

(2) *Les conditions de travail de la jeunesse ouvrière*, p. 130.

En 1906, la question venait à nouveau devant l'Association pour la protection légale des travailleurs.

Plusieurs fois nous nous sommes référés, au cours de cette étude, aux intéressantes dépositions qui y furent faites : de ces dernières nous ne reparlerons donc pas : disons seulement qu'à la fin de la session, et après un résumé sobre, mais lumineux, de la situation malheureuse des enfants — protégés et sans protection — M. Jay faisait voter par l'assemblée un ordre du jour appelant « d'urgence l'attention du gouvernement et du Parlement sur les dangers qu'un pareil état de choses fait courir à l'avenir même du pays » (1).

En présence de l'unanimité de toutes ces réclamations, tendant au même but, en présence des faits constatés, des intérêts en jeu, une solution s'impose : De toute nécessité, le législateur doit intervenir pour régler le travail dans les professions alimentaires, au moins pour les enfants, sinon pour les adultes.

Protection et surveillance législatives sont ici d'autant plus indispensables qu'aucune autre ne peut les suppléer : « Dans la grande industrie — a dit M. Bovier-Lapierre — on voit travailler ensemble et avec un esprit de solidarité des ouvriers de tous sexes et de tous âges, qui se surveillent et qui se protègent les uns les autres.

(1) *La protection légale des enfants occupés hors de l'industrie. — La situation des enfants en France*, p. 63.

Si vous examinez au contraire les industries de l'alimentation, vous rencontrerez des jeunes enfants... de jeunes garçons avec lesquels le maître a fait ou n'a pas fait de contrat d'apprentissage et qui peuvent être livrés d'une façon absolue à des abus d'autorité, à des surmenages dont personne n'est témoin et qui ne seront l'objet d'aucune plainte ». « C'est donc », continuait le même orateur, « faire véritablement œuvre de justice et aussi de bonne logique » que d'intervenir (1).

Des objections, cependant, ont été faites à la réglementation légale du travail dans les professions alimentaires : ce serait, a-t-on dit, la ruine de certaines maisons, un changement profond à des habitudes parfois séculaires, souvent une entrave à la satisfaction de besoins publics journaliers. Enfin, dit-on aussi, cette réglementation serait elle-même pratiquement réalisable ? Et puisque, en l'espèce, la question s'agite autour de la loi de 1892, plusieurs l'ont déclarée inapplicable à ces pro-

(1) Déb. parl., Ch., 17 juin 1896, *J. O.*, p. 964.

Il y aura bientôt 60 ans, M. Auguste Callet faisait la même observation en ces termes (nous les rapportons comme étant particulièrement appropriés à notre sujet) : « Quelque faible que soit par lui-même l'enfant de la fabrique, il trouve, dans le nombre des compagnons qui partagent sa destinée, une force secrète et une défense naturelle. L'excès du travail est le plus grand danger auquel ils soient exposés. Dans l'atelier privé, il y a aussi, bien souvent, l'excès du travail, et de plus — combien tout cela est vrai pour « l'alimentation ! » — les sévices, le manque de nourriture, le mauvais exemple, l'abus de la force, le mépris des conventions.... » Rapport à l'Assemblée nationale législative sur le projet de loi relatif au contrat d'apprentissage (*Moniteur universel* du 5 janvier 1851).

fessions, que depuis dix-huit ans elle devrait cependant régir.

Un des membres du Conseil supérieur du Travail, M. Heurteau s'exprimait ainsi en 1901 : « Les syndicats ouvriers eux-mêmes reconnaissent que la loi de 1892 est inapplicable au commerce de l'alimentation », et il citait, à l'appui de son dire un procès-verbal de l'enquête où M. Barafort, demandant que la loi de 1893 soit appliquée dans l'alimentation, disait : « Quant à la loi de 1892, elle serait d'une application difficile et il vaudrait mieux une loi spéciale qui tiendrait compte des nécessités de notre industrie » (1).

Que penser de ces assertions ?

Avant de répondre à cette question, il faut d'abord observer que les ouvriers ont été pour la plupart d'un avis tout opposé à celui *des syndicats* cités par M. Heurteau qui ne sont que *quelques syndicats* : cependant, si les ouvriers étaient seuls, leur voix serait peu éloquente car on pourrait les accuser de plaider *pro domo* (2).

(1) Conseil sup. du trav., 1901, p. 8.

(2) Cependant, à cette même session du Conseil supérieur du travail où M. Heurteau tenait le propos ici rapporté, M. Chamerot prétendait que les délégués ouvriers au Conseil supérieur (favorables à la réglementation du travail) ne représentaient que les sentiments d'une minorité, la majorité étant d'un avis contraire. Mais M. Raoul Jay pouvait lui répondre victorieusement : « Où est-elle cette majorité ? Ceux qui se présentent comme les représentants des ouvriers réclament toujours et partout la réglementation légale du travail... La majorité des ouvriers serait hostile à cette réglementation... Et cependant, nous ne voyons pas qu'on nous apporte aucune

Mais n'avons-nous pas entendu les voix autorisées de réclamants nombreux, impartiaux et compétents, s'unir aux leurs ?...

D'ailleurs « l'objection toujours et sans trêve opposée à toute protection légale des travailleurs industriels..., l'objection tirée de la concurrence internationale » ne peut être ici invoquée (1). « Sans doute, même lorsqu'il s'agit des travailleurs de l'industrie, l'objection est souvent le prétexte plus que la raison des résistances ; des expériences réitérées ont démontré qu'il n'y a nulle incompatibilité, bien au contraire, entre les intérêts de l'industrie et l'amélioration des conditions de travail de l'ouvrier. Malgré tout, la crainte d'affaiblir les industriels dans la lutte qu'ils ont à soutenir contre les concurrents étrangers reste l'explication, sinon la justification, de beaucoup des insuffisances de la législation protectrice des travailleurs de l'industrie » (1).

Il n'existe aucun argument du même genre pour justifier la « mise hors loi » des travailleurs alimentaires. « Et alors que nous oppose-t-on, dit M. Jay ? Rien de plus en réalité, que les caprices ou les habitudes

protestation, aucune manifestation exprimant les opinions de cette majorité. Des enquêtes sont faites ; les dossiers de ces enquêtes sont remplis de témoignages d'ouvriers ou d'employés demandant que la loi réduise la durée de leur travail... et l'on cherche en vain quelque document destiné à exprimer l'opposition de cette prétendue majorité ». (Cons. sup. du trav. Session 1901. Séance du 4 juin, p. 31 et 32).

(1) M. Jay, *Ibid.* Séance du 3 juin, p. 10.

prises par la clientèle... Il est pourtant clair que ce ne sont pas là des considérations qui puissent, même un instant, faire hésiter des hommes qui ont constaté les désastreuses conséquences des conditions de travail que sont parfois obligés de subir les employés de l'alimentation. On invoque, il est vrai, plus spécialement, l'intérêt que les ouvriers, retenus la plus grande partie de la journée à l'atelier, peuvent avoir à trouver les boutiques ouvertes de très bonne heure le matin ou tard le soir. Peut-être parfois (quoique, à coup sûr, beaucoup moins souvent qu'on ne le prétend) la limitation de la durée du travail... aura-t-elle pour résultat d'imposer quelque gêne à certains ouvriers. Mais je n'en doute pas, les ouvriers seront les premiers à accepter sans regret une gêne momentanée si elle apparaît comme la condition nécessaire de l'amélioration du sort de leurs camarades de labeur » (1).

On dit aussi : « Les inspecteurs sont trop peu nombreux, leurs visites annuelles qui se comptent par milliers n'ont déjà trop souvent pour résultat qu'une observation insuffisante de la législation en vigueur : que sera-ce quand vous les aurez chargés de nouvelles fonctions ? »

Nous pouvons répondre que, depuis la loi du 11 juillet 1903, les inspecteurs pénètrent dans les locaux de travail et de couchage des employés de l'alimentation ; ils

(1) *Loc. citat.*, p. 10.

peuvent donc, faisant « d'une pierre deux coups » s'inquiéter, en même temps que de l'hygiène et de la sécurité, des autres conditions de leur travail. Et si l'on nous rétorque qu'en posant des règles législatives telles que la limitation légale des heures journalières, l'interdiction du travail de nuit, etc..., on astreindra — pour avoir un contrôle vraiment efficace — les inspecteurs à pénétrer plus souvent dans les maisons de l'alimentation et que l'on retombera ainsi dans l'objection précédente, notre réponse est prête : Si la soumission des jeunes alimentaires, à des règles législatives dépend seulement du nombre des inspecteurs, et par conséquent, qu'on nous passe le mot « d'une question de gros sous », des intérêts trop sérieux sont en jeu pour qu'on hésite un instant. Est-ce que, comme le disait à ce sujet M. Lavy, le Gouvernement et le Parlement n'assument pas « une responsabilité très lourde en n'inscrivant pas au budget des crédits assez élevés pour faire face aux nécessités de l'inspection des établissements dans lesquels on devrait pénétrer » (1) ?

Quant à l'objection tirée de la gêne résultant pour certains patrons d'une réglementation légale, elle peut n'être pas sans fondement si on veut appliquer intégralement à ceux de l'alimentation la loi de 1892 : elle tombe, au contraire, si certaines dispositions sont insérées dans cette loi pour la mettre à leur portée.

(1) Déb. parl., Ch , 22 juin 1896, *J. O.*, p. 1025.

Nous sommes ainsi amené, après avoir constaté la nécessité d'édicter des règles législatives, à nous demander ce qu'elles doivent être.

Sans doute on peut regretter que les avis du Conseil d'Etat aient soustrait les métiers de bouche à la loi du 2 novembre 1892. Il faut cependant convenir (nous venons de le laisser entendre) que peut-être certaines de ses dispositions auraient été ici d'une application un peu pénible au moins au début. Mais « est-il juste qu'on leur refuse les bénéfices de la loi qui pourraient leur être appliqués, sous prétexte qu'on ne peut leur accorder les autres ? Est-il juste, d'autre part, que ces professions forment une caste privilégiée non seulement parce qu'elles sont moins sujettes que les autres aux crises commerciales, mais encore parce qu'elles ont la faveur unique et excessive d'échapper à toute surveillance au point de vue de l'abus qu'elles font de leur personnel ouvrier » (1) ?

Et même, en dépit de l'expression de M. Henry Boucher, la loi de 1892 serait pour les professions alimentaires autre chose qu'un « manteau de guérite » les habillant tant bien que mal après avoir servi à d'autres industries (2) ; elle s'adapterait même mieux à elles qu'un vêtement confectionné, car, en somme, presque

(1) Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant l'année 1899, p. 40.

(2) Le ministre du commerce employait cette expression lors des débats à la Chambre en 1896. Déb. parl., 23 juin 1896, *J. O.*, p. 1022.

toutes ses dispositions leur seraient pratiquement applicables, nous allons le constater.

Sans vouloir préconiser ici aucun des textes proposés, voyons ce qui, dans cette loi du 2 novembre 1892, peut et doit s'appliquer sans être modifié aux enfants employés dans ces professions, tout en examinant si certaines règles ne doivent pas subir quelque changement.

Le 22 juin 1896, à la Chambre des députés, M. Georges Berry proposait d'appliquer seulement aux « établissements dans lesquels se préparent les aliments destinés à la consommation publique » les articles 2, 10 12, 14, 15 et 16 de la loi du 2 novembre 1892, et M. Henry Boucher, ministre du commerce, se ralliait au nom du Gouvernement à cette proposition qui réunit au sein comme en dehors du Parlement, un certain nombre de partisans.

L'article 10 crée l'obligation du livret et du registre d'inscription, l'article 12 confie à des règlements d'administration publique le soin de déterminer les travaux dangereux interdits au personnel protégé : mais sur ce point satisfaction vient d'être donnée par le décret du 28 décembre 1909 rendu en vertu de la loi du 30 avril de la même année (V. p. 58); les règles d'hygiène et de sécurité édictées par l'article 14 sont applicables aux alimentaires depuis qu'est intervenue la loi du 11 juillet 1903 ; les dispositions de l'article 15 relatives aux dé-

clarations d'accidents ont été reproduites avec modifications dans la loi du 9 avril 1898, puis dans celle du 22 mars 1902 et étendues (comme à toutes les autres professions) à celle de l'alimentation par la loi du 12 avril 1906; enfin l'article 16 oblige les patrons à « veiller au maintien des bonnes mœurs et à l'observation de la décence publique ».

Nous sommes donc ici en présence de modifications déjà réalisées ou facilement réalisables.

L'article 2 interdit le travail à l'enfant avant treize ans — avant douze ans s'il a son certificat d'études que doit alors accompagner un certificat d'aptitude physique — et établit la possibilité d'un examen médical jusqu'à l'âge de seize ans.

Nous avons vu (p. 71 et 82) que si du fait de la loi du 28 mars 1882 relative à l'obligation scolaire, cet âge de treize ans était, en principe, l'âge minimum d'admission dans les professions alimentaires, l'enfant pouvait cependant, jusqu'à ces derniers temps, obtenir à onze ans son certificat d'études (depuis la loi du 13 janvier 1910 — nous l'avons dit aussi — il ne le peut plus qu'à douze ans) et entrer alors comme apprenti dans ces mêmes professions. De fait, on y a rencontré — assez rarement, mais trop fréquemment encore — des enfants de douze ans et — exceptionnellement — de onze ans qui n'avaient pas leur certificat d'études, car la loi de 1882 (l'étonnant pourcentage de conscrits illettrés le

prouverai à lui seul surabondamment) est très mal observée ; peut-être lui assurerait-on une meilleure exécution si, comme on l'a proposé, on en aggravait les sanctions (1).

Il est donc nécessaire qu'intervienne ici l'article 2 de la loi du 2 novembre 1892.

Encore faut-il voir dans la limite d'âge qu'elle impose un minimum indispensable. Dans des professions aussi fatigantes que les industries alimentaires l'enfant ne devrait pas être admis avant quatorze ans.

C'était l'avis qu'exprimaient pour tous ces petits travailleurs, lors des travaux préparatoires de la loi de 1892, M. Antide Boyer et M. Albert de Mun. « Et ce n'est pas là — disait ce dernier — une opinion personnelle : c'est celle de la plupart des hygiénistes qui se sont occupés de cette question » (2).

(1) Projet de loi portant modification de la loi du 28 mars 1882, présenté au nom du gouvernement par M. Briand, ministre de l'Instruction publique, le 24 janvier 1907, Doc. parl., Ch., 1907, n° 681, *J. O.*, p. 73.

L'Allemagne (loi du 30 mars 1903) et l'Angleterre (loi du 14 août 1903) ont même édicté des dispositions tendant à interdire ou à réglementer certaines occupations auxquelles pouvaient être employés les enfants encore soumis à l'obligation scolaire.

(2) Déb. parl., Ch., séance du 5 juillet 1890, *J. O.*, p. 1325.

Le docteur Maurice Letulle n'hésite pas à dire qu'« il est criminel de condamner un enfant de 12 à 15 ans à un travail quotidien dans une fabrique ou une manufacture ». Et l'épithète de l'éminent hygiéniste conserve toute sa justesse à l'égard de ces industries alimentaires où le travail, a-t-on dit, « est plus néfaste pour des adolescents que dans les autres ». Déb. parl., Ch., séance du 22 juin 1896, *J. O.*, p. 1027.

Cette opinion du Dr Letulle est relatée dans un rapport fait en 1903 par M. Martin Saint-Léon à la section française de l'Association

Le congrès de la Jeunesse Catholique tenu à Albi en 1905 émettait le vœu « qu'une réforme appropriée de la loi scolaire et l'organisation simultanée de l'enseignement professionnel permettent un jour de reculer, tout au moins jusqu'à quatorze ans — sans exceptions — l'âge d'admission au travail industriel » (1).

Bien placés, s'il en fût, pour être juges d'une telle cause, des patrons de l'alimentation ont demandé aussi que la loi ne permette l'accès de leurs professions qu'à partir de quatorze ans (2).

L'application de ces diverses prescriptions aux industries alimentaires, ne rencontre pas, en fait, d'opposition théorique (3).

Il n'en est pas de même des dispositions essentielles

internationale pour la protection légale des travailleurs sur « l'admission des enfants au travail industriel » (Brochure, 1904, p. 89). Là aussi sont reproduits entr'autres, et tous condamnent même le travail de 10 heures pour des enfants de moins de 14 ans, les avis des docteurs Baudouin et Sevestre, des professeurs Hutinel et Grancher. Pour ce dernier, un tel travail est « une erreur antiphysiologique (*Ibid.*, p. 90 et suiv.)

A la séance du 11 juin 1888 (Déb. parl., *J. O.*, p. 1735), M. Antide Boyer avait déposé à la Chambre un amendement tendant à ce que les enfants ne soient pas admis au travail avant 14 ans, amendement qui fut repoussé.

(1) « Les conditions du travail de la jeunesse ouvrière », p. 131.

(2) A titre d'exemple, citons comme ayant formulé ce vœu pour les pâtisseries le syndicat patronal de Paris et le rapporteur près la deuxième section du Conseil du travail de Paris. (Cf. Cons. sup. du trav., 1902. Enquête, p. 206 et 442).

(3) Il est presque superflu d'ajouter qu'il faudrait aussi prévoir l'examen médical rendu possible jusqu'à l'âge de 16 ans par les paragraphes 3 et 4 de la loi du 2 novembre 1892.

de la loi : c'est ainsi que trouvant trop grandes « les difficultés d'application de la loi de 1892, quant aux heures de travail et au travail de nuit, » M. Henry Boucher, ministre du commerce, demandait à la Chambre au nom du Gouvernement, de ne pas voter l'application des articles 3 et 4 aux industries de l'alimentation (1).

Du même avis étaient un certain nombre d'inspecteurs du travail.

La réglementation de la journée de travail, — la plus importante et la plus désirée des revendications — a peut-être suscité les plus nombreuses objections. C'est surtout en pensant à elle qu'on formula les griefs examinés plus haut (V. p. 230 et suiv.). Admise pourtant en 1896 par la Chambre réunissant en 1901 les suffrages du Conseil supérieur du Travail après ceux de la Commission Permanente (V. p. 225 et 226), elle fut encore adoptée en 1906 par le Gouvernement et la Commission du travail de la Chambre (2). Et tous ces votes étendaient aux jeunes travailleurs de l'alimentation la journée de dix heures.

L'objection la plus sérieuse (en apparence) à cette extension et tirée des difficultés de l'inspection a été nettement formulée par M. Henry Boucher. « Le temps de travail dans les industries d'alimentation est essentiellement irrégulier, et par conséquent le contrôle du

(1) Déb. parl., Ch., séance du 22 juin 1896. *J. O.*, p. 1022.

(2) V. *suprà*, 2^e chapitre.

travail doit être presque permanent pour être efficace. Vous avez, au contraire, dans les industries mécaniques une indication sûre de l'heure où commence le travail et de celle où il finit : c'est la mise en marche, l'arrêt des moteurs, c'est l'abandon des ateliers » (1). « Il y a dans les industries d'alimentation — a dit aussi le même M. Boucher, — une sorte de moyenne de travail et de repos qui rend la surveillance très difficile, parce qu'elle ne peut s'exercer généralement de la même manière dans un quartier ou dans un autre de Paris, et, à plus forte raison, à Paris et dans une de nos villes de province » (2).

Remarquons d'abord que, parmi les patrons soumis actuellement à la loi, tous n'ont pas recours à des moteurs et n'emploient pas un personnel assez nombreux pour que son entrée et sa sortie soient des indices extérieurs du commencement et de la fin du travail.

Puis ne suffirait-il pas d'indiquer par une affiche placée dans les locaux de travail les heures adoptées par les patrons pour le commencement de la journée et la durée du temps laissé à leur personnel pour les repas et les repos ? Un duplicata en est envoyé à l'inspecteur. Toute modification à l'horaire primitivement adopté est affichée de même, tandis que l'inspecteur en est avisé par

(1) Déb. parl., Ch., séance du 22 juin 1896, *J. O.*, p. 1022.

(2) *Ibid.* — Cf. dans le même sens, M. Heurteau (Cons. sup. trav., 1901, Séance du 3 juin, p. 8).

lettre, au plus tard le jour même de son entrée en application, le cachet postal permettant à l'Inspecteur de contrôler le jour de l'envoi (1).

Au reste, si le travail d'une partie du personnel ne pouvait entrer dans le cadre établi pour l'ensemble, il serait possible d'adopter des horaires nominatifs, et si ces derniers étaient seulement temporaires, ils devraient être portés, comme l'horaire général, à la connaissance de l'inspecteur.

On a aussi objecté que dans les professions alimentaires, le travail industriel et le travail commercial se compénètrent tellement, par leur alternance continue, qu'il est souvent difficile, parfois impossible, de les distinguer l'un de l'autre. M. Boucher — qu'il nous faut encore citer ici — disait à ce propos, à titre d'exemple : « L'inspecteur qui rencontre un enfant portant sur sa toque le petit panier de gâteaux verra-t-il en lui l'auxiliaire d'un magasin ? S'il est considéré comme tel, l'inspecteur est désarmé. L'enfant est-il au contraire considéré comme un artisan de la fabrication ? Il tombe sous le coup de l'inspecteur. A quel moment finit la fabrication ? A quel moment commencent la vente, le commerce ? Voyez-vous l'imbroglio ?... L'inspecteur se heurtera donc dans chaque établissement, dans chacun des cas à cette question : ai-je affaire à un employé de magasin

(1) Le projet revisant la loi de 1892 déposé par le gouvernement en juillet 1906 exige l'envoi de l'horaire modificatif même « avant sa mise en service » (V. p. 204).

ou à un employé de production ? Et comme leurs assujettis sont alternativement employés de magasin et employés de production, vous n'arriverez pas à faire une inspection véritablement sérieuse » (1).

D'autre part, disait encore le ministre du commerce, certains établissements d'alimentation ne sont en réalité que des magasins de vente, dépôts de pain (nombreux à Paris) de gâteaux, etc...

La première partie de cette objection ne nous semble guère fondée, car enfin si on insère dans l'article d'une loi que cette loi régira les établissements de l'alimentation, il n'y a pas à distinguer pour son application les occupations du personnel employé.

Et l'extension de la réglementation du travail aux établissements commerciaux — si judicieusement proposée et votée à la Chambre comme au Conseil supérieur du travail — réduirait à néant la deuxième partie de l'objection (2).

Des adversaires de la réglementation ont fait remarquer enfin qu'à certains jours (plus nombreux dans les petites bourgades que dans les cités) il serait impossible d'observer la loi : c'est le marché, la foire, le comice agricole, le conseil de revision, la fête patronale : une

(1) Déb. parl., Ch., séance du 22 juin 1896. *J. O.*, p. 1023.

(2) Il suffirait même, abstraction faite de cette extension, pour couper court à toute difficulté, de réglementer législativement le travail dans « les établissements d'alimentation » et les magasins de vente de denrées alimentaires au détail.

activité fiévreuse anime le pays tout entier, sur pied depuis l'aube et ne devant regagner ses foyers que très tard dans la nuit : que deviendraient alors les divers corps de l'alimentation particulièrement intéressés et occupés par de semblables événements ?

Nous répondrons en rappelant les dispositions de l'article 7 de la loi de 1892 : cet article porte que « les restrictions relatives à la durée du travail peuvent être temporairement levées par l'inspecteur divisionnaire » pour le personnel protégé dans des établissements à déterminer par un règlement d'administration publique.

Des décrets successifs ont allongé considérablement la liste originaire de ces derniers, établie par un décret du 15 juillet 1893. Il suffirait donc (que l'on étende aux professions alimentaires la loi de 1892, sans la modifier, ou bien que celle-ci, refondue, devienne applicable à ces industries comme aux professions commerciales) de comprendre les établissements d'alimentation parmi ceux pouvant prolonger le travail avec l'autorisation de l'inspecteur. Mais cette faculté de prolongation devrait n'être autorisée que pour les enfants de seize ans au moins et seulement pour 60 journées au plus par an. Il nous semble, en effet, que ce dernier chiffre, en laissant une marge suffisante à « l'imprévu », cause possible de surcroît de travail à certains jours, devrait satisfaire même les plus exigeants (1).

(1) Le projet gouvernemental n'admet pas — même temporairement — à un travail effectif de 44 heures par jour, les enfants de

Oserait-on alors soutenir que les professions alimentaires ne peuvent plus « marcher » parce que les patrons ne devront occuper leurs apprentis qu'un nombre d'heures déterminé par la loi.

Et si rien ne s'oppose à la fixation de « la journée » à dix heures, s' « il n'y a aucune bonne raison de ne pas protéger le travail des enfants... lorsque ce travail s'exerce dans les industries de l'alimentation » (1), les faits malheureusement trop exacts que nous avons exposés au cours de notre étude exigent impérieusement une intervention du Parlement.

Cette intervention, M. Bovier-Lapierre ne craignait pas de la déclarer encore plus nécessaire ici que dans les autres professions « parce que l'abus et le surmenage des enfants... s'exercent dans ces industries qui prétendent revêtir un certain caractère familial, d'une façon plus directe et plus dangereuse que dans toutes les autres » (1).

Et à ceux qui voulaient établir une distinction entre le travail des jeunes ouvriers d'usine et celui des petits alimentaires, M. Marcel Habert répliquait : « En effet, il y a une différence... le travail de ces derniers est plus

moins de 16 ans. Mais il a aussi fixé la faculté de prolongation à 60 jours. A ce même chiffre, du reste, s'étaient arrêtées les diverses circulaires ministérielles adressées aux inspecteurs au sujet des dérogations à accorder aux industries autres que celles « de plein air ».

(1) Déb. parl. Ch. Séance du 16 juin 1896. *J. O.*, p. 964.

dur et plus dangereux pour la santé morale et physique » (1).

Si même l'on ne va pas jusqu'à souscrire à ces conclusions, doit-on s'écrier comme certains, qu'il n'y a « rien à faire » ? A ceux-là M. Lavy répondait en montrant (comme nous-même l'avons fait ici) des enfants de douze à quinze ans occupés de cinq heures du matin à neuf heures et demie ou dix heures du soir : tels ceux de la pâtisserie et de la boulangerie obligés de « rester auprès du four, de travailler dans les limites où leurs forces leur permettent de s'associer à la tâche commune... et de faire les courses du dehors. »

« Et vous admettriez — concluait-il — que ces enfants soient employés pendant dix-sept heures !

« Quand bien même leur besogne ne serait pas très pénible et n'exigerait pas une grande dépense de forces, ne faut-il donc pas que ces enfants se reposent. Ne faut-il pas qu'ils puissent prendre un sommeil réparateur, et le peuvent-ils dans ces conditions ? Non. Et vous ne voudriez-pas pour eux la protection de la loi » (2) ?

Cette loi, « œuvre de justice et de bonne logique », ne ferait du reste que « sanctionner — ne l'oublions pas — une situation qui a existé jusqu'à l'interprétation du

(1) Déb. parl. Ch. Séance du 22 juin 1896. *J. O.*, p. 1027.

(2) *Ibid.* p. 1024. A la même séance, M. Dutreix suppliait la Chambre de ne pas permettre que les enfants « soient soumis plus longtemps à des travaux qui excèdent leurs forces, et cela pendant un temps supérieur à la durée permise au point de vue humanitaire. »

Conseil d'Etat » (1)? Car en somme la réglementation légale du travail des jeunes alimentaires ne serait pas une innovation? Rappelons-nous que pendant dix-huit ans, sous le régime de la loi de 1874, les enfants ont été contrôlés, surveillés, protégés par l'inspection.

Rappelons-nous aussi qu'une loi toujours en vigueur et applicable aux alimentaires, quand ils ont conclu avec leur patron un contrat d'apprentissage, la loi du 22 février 1851, édicte que : « La durée du travail effectif des apprentis âgés de moins de quatorze ans ne pourra dépasser dix heures par jour » (2). On peut donc régler puisqu'on l'a déjà fait.

Et même pour éviter les ennuis que pourrait susciter aux patrons comme au public l'application de la réglementation des « 10 heures » succédant sans transition à une période de liberté absolue, nous serions partisan de réduire d'abord pendant un an, à dater de la mise en vigueur de la loi, le *travail effectif* des enfants à onze heures par jour, puis à dix heures et demie pendant deux ans pour aboutir enfin à la journée de dix heures (3).

(1) M. Bovier-Laperre le disait textuellement à la Chambre. Déb. parl. Séance du 16 juin 1896. *J. O.*, p. 964.

(2) Article 9 de la loi.

(3) En agissant autrement « l'on indisposerait peut-être — disait M. Dalle — une certaine partie de la population consommatrice qui serait gênée trop tôt et trop brutalement dans ses habitudes et pourrait unir ses protestations à celles des chefs d'établissements

On arriverait ainsi à ce résultat « qu'il est *essentiel* d'obtenir » au dire d'un inspecteur : la suppression « de la durée excessive du travail journalier » (1).

La loi devra en outre ordonner des interruptions à ce travail et nous souscrivons ici au vœu suivant adopté par la Commission supérieure du Travail, qui serait d'une application fréquente pour les industries alimentaires : « Dans les établissements où tout ou partie du personnel, femmes et enfants, commencera sa journée de travail avant 7 heures du matin, dans les établissements où tout ou partie du personnel, femmes et enfants, sera logé par les soins du chef d'entreprise, la journée de travail sera coupée au moins par trois repos dont le premier sera d'au moins une demi-heure et dont les deux autres seront d'au moins une heure et pendant lesquels le travail sera interdit » (2). Ces repos devraient

qui se croiraient lésés ». (Cons. sup. du trav. Session 1901, p. 57).

Après sa Commission permanente, le Conseil supérieur du travail, en soumettant les alimentaires à la loi de 1892-1900, n'y réduit la journée des enfants à 10 heures qu'après une période de trois années à 10 heures et demie, n'entrant elle-même en vigueur que trois ans après l'addition de ces établissements à la nomenclature de ceux déjà visés par l'article 4^{er} de la loi (Comm. permanente, p. LIX Cons. sup. du trav., p. 171).

Cf. dans le même sens, M. Jean Lerolle et M. Groussier qui, à l'Association pour la protection légale des travailleurs, ont proposé d'arriver insensiblement à la journée de 10 heures par « paliers successifs » (Association nationale française pour la protection légale des travailleurs, 1905. — Séance du 19 janvier, p. 204 et séance du 2 février, p. 228).

(1) M. Jacques, alors inspecteur divisionnaire de la 3^e circonscription (Rapp. sur l'applicat. des lois ouvrières en 1899, p. 103).

(2) Cons. sup. du trav., 1901, p. 171. (Vœux adoptés).

en outre être fixés de façon que les enfants ne soient pas employés à un travail de plus de cinq heures consécutives (1).

La loi du 29 novembre 1892 avait aussi édicté qu'une heure de repos couperait le travail (art. 3) et le texte du 30 mars 1900 ajoutait que ces repos auraient lieu aux mêmes heures pour tout le personnel protégé.

En outre — et c'était la plus grande innovation — les « relais » (2) étaient interdits pour le personnel protégé (article 2, § 3 modifié de la loi de 1892).

Le législateur ne peut malheureusement soumettre à de semblables dispositions les professions que nous étudions. M. Dalle disait au Conseil supérieur du Travail : « En ce qui concerne le commerce de détail, le commerce de boissons et de denrées alimentaires — et sous ce nom l'orateur embrassait les petits métiers de l'alimentation où le commerce se mêle si étroitement au travail industriel, — nous ne pouvons appliquer le texte de la loi de 1900. Nous devons revenir aux relais » (3). L'on ne conçoit pas très bien, en effet, les jeunes ali-

(1) Le projet de loi de 1906 exige une heure de repos à prendre en une ou plusieurs fois et fixée de telle sorte que le personnel protégé ne travaille pas plus de six heures consécutives (art. 3 modifié de la loi de 1892-1900).

(2) Le système de relais consiste à diviser le personnel protégé d'un même établissement en équipes roulantes ou tournantes enchevêtrant leurs heures de travail (coupées par des repos de longueur très variable) de façon à assurer le concours de ce personnel aux adultes pendant toute la durée du travail permis à ces derniers par la loi.

(3) Cons. sup. du trav., 1901, séance du 7 juin, p. 76.

mentaires divisés en « équipes » pour un genre de travail auquel la satisfaction des besoins du public interdit toute interruption là même — et c'est l'exception — où ils seraient assez nombreux pour permettre l'établissement d'un roulement.

Est-il besoin d'insister et de rappeler « que le travail des fabriques ne se présente pas dans les mêmes conditions que le travail des petites industries de l'alimentation ; que toutes les catégories de population ne prenant pas leurs repas aux mêmes heures, se présentent par roulement dans les établissements d'alimentation ? Et que ces mœurs tiennent à des nécessités multiples, à l'impossibilité de régler la vie de toute une population à la cloche comme la production d'une filature ou d'un tissage » (1) ?

Les mœurs aussi s'opposent à l'introduction dans la loi d'une mesure qui cependant en faciliterait singulièrement le contrôle : la fixation de l'heure d'ouverture et de fermeture, pour tous les établissements. Du moins, le législateur pourrait s'inspirer du vœu suivant, adopté, le 10 juin 1901, par le Conseil supérieur du Travail, à l'instigation de M. Jay et dont la mise en pratique rendrait de réels services :

« Lorsque les deux tiers des chefs de maisons intéres-

(1) *Loc. cit.*, p. 77. — Et cependant, les employés anglais demandent que les magasins d'alimentation soient uniformément fermés dans le cours de la journée.

sées demanderont que tous les magasins ou les magasins de certaines catégories ne puissent être ouverts avant ou fermés après une heure déterminée, les autorités départementales ou communales *pourront* imposer à tous les magasins visés par la demande, des heures d'ouverture ou de fermeture uniformes » (1).

« Le travail de nuit est un mangeur d'enfants » disait un père de famille dont le jeune fils, employé dans un métier de l'alimentation, venait de succomber à la suite de veilles prolongées trop fréquentes (2).

De fait, notre étude a montré, en effet, quels graves abus se rencontrent encore sur ce point dans les professions alimentaires. Tout labeur accompli de neuf heures du soir à cinq heures du matin (article 4, § 1 et 2) est considéré comme travail de nuit et interdit aux enfants de moins de dix-huit ans soumis à la loi du 2 novembre 1892.

La Commission permanente du Conseil supérieur du travail qui soumettait à cette même loi les enfants de l'alimentation fixait ici le travail de nuit entre dix heures du soir et six heures du matin.

Au Conseil supérieur, M. Jay dénonçait le danger d'une telle « concession », disant « que pour un enfant... un travail quotidien allant jusqu'à dix heures du soir

(1) Cons. sup. du trav., 1901, séance du 10 juin, p. 101 et 102.

(2) Parole citée à la Chambre des députés le 7 février 1891. Déb. parl., 8 février 1901, *J. O.*, p. 263, col. 3.

est excessif et peut avoir les plus fâcheuses conséquences » (1). Il demandait donc la suppression pure et simple du paragraphe proposé ou du moins sa non-application aux enfants mineurs ; l'assemblée adoptait ses conclusions en revenant aux dispositions de la loi de 1892. Cependant, le Conseil supérieur ratifiait partiellement le vote de sa Commission permanente en admettant que, le samedi et les veilles de fêtes légales, la besogne pourrait se prolonger jusqu'à dix heures ; mais seulement — ajoutait-il — *dans les établissements où le travail serait suspendu toute la journée du lendemain* (2).

Le projet Doumergue de 1906 et le texte adopté en 1907 par la Commission du travail de la Chambre, interdisent l'un et l'autre, comme la loi de 1892, le travail de nuit entre neuf heures du soir et cinq heures du matin.

Certains, comme M. Dalle, ont donc demandé que le travail de nuit ne commence légalement qu'après neuf heures (3) ; d'autres même, avec M. Georges Berry, n'ont pas craint de dire qu'une réglementation fixant son début à neuf heures « supprimerait l'apprentissage » pour certains enfants et « entraverait l'existence de Paris la nuit » (4).

Nous ferons remarquer que cette objection ne pour-

(1) Cons. sup. du trav., 1901, séance du 6 juin, p. 57.

(2) Comm. perm. et Cons. sup., p. LVIII et 171.

(3) Cons. sup., 1901, séance du 3 juin, p. 7.

(4) Déb. parl., Ch., séance du 22 juin 1896, J. O , p. 1026.

rait guère viser que les restaurateurs et les pâtisseries; même « s'il était vrai — a dit M. Marcel Habert — que nous ne puissions plus aller dans des restaurants de nuit à moins que des enfants y travaillent, ce serait une abomination ! » (1) car, on ne voit pas bien en quoi l'emploi exclusif d'adultes à partir d'une certaine heure pourrait gêner le public.

Il faut convenir cependant — notre étude l'a montré — que les pâtisseries et les restaurants (sans même parler des établissements ouverts la nuit) ont très fréquemment à satisfaire, après neuf heures, les besoins de leur clientèle ; aussi serait-il bon, pensons-nous, de reculer jusqu'à dix heures le travail « de jour » des *enfants* âgés de *seize ans au moins* employés dans ces professions, les plus jeunes ne devant pas dépasser neuf heures : en revanche, nous voudrions que tout travail accompli par tous ces enfants avant six heures du matin fût considéré comme travail de nuit.

Pour les jeunes bouchers et charcutiers, le mieux serait sans doute de maintenir entre neuf heures du soir et cinq heures du matin la durée du travail nocturne.

La campagne menée actuellement en faveur du travail de jour dans la boulangerie a réveillé déjà assez d'échos et remporté aussi des victoires assez éclatantes pour que nous n'insistions pas sur l'opportunité, la nécessité et la possibilité de la suppression du travail de

(1) Déb. parl. Ch. *Ibid.*

nuît généralement pratique dans cette profession (1).

On a démontré aussi (et souvent très éloquemment) avec des arguments irréfutables et des plus impression-

(1) C'est peut-être le Comité de l'Association catholique de la Jeunesse française, dans l'affiche posée en décembre dernier sur les murs de Paris qui a le plus contribué à répandre dans le public, et sous la forme la plus concise, les arguments les plus justes.

« Rien ne peut l'excuser » (disait ce texte en visant le travail de nuit).

« *Ni les nécessités de la fabrication*, surtout avec les progrès du pétrissage mécanique.

« *Ni l'intérêt des patrons*, car le travail de jour sera mieux surveillé et plusieurs syndicats patronaux s'en sont déclarés partisans.

« *Ni le service de la clientèle*, car le pain fait de jour et repassé au four le lendemain matin est livré aussi frais et aussi tendre qu'avec le travail de nuit. »

Pourquoi alors maintient-on un aussi déplorable errement ?

« Pour flatter la gourmandise du public qui tient à son « pain mollet » le matin ?

« **Pas même cela !**

« *Parce qu'on n'a pas le courage de sortir de la routine.*

« Ce courage, il est temps de l'avoir. »

MM. Godart, Bender, Dumont, Fort et Colliard, députés, s'expriment ainsi dans l'exposé des motifs de la proposition de loi par eux déposée sur le bureau de la Chambre le 24 février 1909 (Doc. parl., n° 2336, *J. O.*, p. 1881 et suiv.): « Pourquoi fabrique-t-on le pain la nuit ? Parmi toutes les raisons qui en peuvent être données, il n'en est point d'ordre technique. Les levains, la fermentation, le pétrissage, le façonnage, la cuisson peuvent sans aucune espèce de difficulté se faire le jour, surtout avec la diffusion des appareils à levain et des pétrins mécaniques. Tout au plus, peut-on objecter qu'en été la chaleur du four sera plus insupportable le jour que la nuit. Cependant, dans nombre d'industries à feu continu, les ouvriers travaillent le jour à des températures au moins aussi élevées, et ils n'en sont pas sensiblement plus incommodés que la nuit. D'ailleurs, on peut prévoir une dérogation à l'interdiction du travail de nuit l'été.

« La seule raison de la fabrication du pain la nuit, c'est la volonté de la clientèle qui a, depuis des années, l'habitude de recevoir son

nants, les inconvénients de ce mode de travail pour les ouvriers, pour leurs familles, pour le consommateur, pour le corps social tout entier (1), mais peut-être n'a-t-on pas projeté assez de lumière sur l'ombre des fournils où des enfants — trop nombreux — peinent avec les adultes : s'il est urgent, s'il est indispensable, comme on l'a proclamé, d'intervenir en faveur de ceux-ci, que dira-t-on en présence de ceux-là ?

Mais s'il y a là « une question d'humanité » (2) l'Etat se bornera-t-il, comme on l'a proposé « à laisser le travail libre, en déterminant le rapport entre la rémunération du pétrissage diurne et la rémunération du pétris-

pain frais et croustillant de bonne heure, le matin (M. Raoul Jay avait déjà fait cette remarque à la session du Conseil supérieur du travail de juin 1901, séance du 3 juin, p. 405).

« Y a-t-il là une nécessité supérieure telle que le législateur ait quelque scrupule à contrarier les goûts délicats des consommateurs ? »

Et M. Justin Godart a pu écrire : « J'ai recueilli tous les arguments des partisans du travail de nuit. Il n'y en a pas un seul devant lequel, en toute bonne foi, on doive s'incliner » (*L'Éveil démocratique*, 23 mai 1909).

(1) Le promoteur de la proposition sur la suppression du travail de nuit des boulangers, M. Justin Godart, s'est ainsi exprimé : « Le pain de nuit, mais il est pétri d'injustice et il porte en lui de redoutables germes !... Il affirme de façon terrible la solidarité humaine. La société impose aux boulangers des conditions de travail qui, fatalement, les mettent en moindre résistance physique. Les boulangers rendent à la société, inconsciemment, mais sûrement, le mal qu'elle leur fait, en incorporant à la pâte leur sueur morbide et les microbes de leur toux. Tous les abus se paient. » (*L'Éveil démocratique*, 23 mai 1909).

(2) Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1899, p. 369 (Rapport de M. Gouttes, inspecteur divisionnaire de la 8^e circonscription).

sage nocturne, en donnant comme sanction que toute convention contraire serait nulle de plein droit » (1) ?

On a dit que cette manière de procéder provoquerait une légère différence de prix entre le pain fait la nuit et celui pétri dans la journée, différence qui, à bref délai, conduirait à la suppression volontaire de la panification nocturne.

Nous n'admettons pas cette solution bâtarde. L'Etat doit, au nom de la santé publique, interdire complètement le travail de nuit dans les boulangeries. L'Italie, la Norvège, le Tessin, la Finlande ont donné l'exemple.

Et si la loi à intervenir permettait, à des jours donnés, certaines dérogations au principe, elle devrait formellement en exclure, — à moins qu'il ne s'agisse de dérogations « estivales » occasionnées par la trop grande chaleur du jour — les mineurs de dix-huit ans. Du reste, si les textes en préparation sont destinés à sommeiller encore quelque peu dans les cartons du Parlement, celui-ci devrait, du moins, dès maintenant, voter un article unique — ce pourrait-être si vite fait ! — arrachant au travail de nuit tous ces enfants qu'il épuise.

Quelles seraient les limites extrêmes de ce travail ? On a proposé neuf heures du soir et cinq heures du matin ; d'autres opinent pour dix heures du soir et six heures du matin.

(1) Même rapport, p. 370.

L'établissement dans la loi de cette double délimitation serait peut-être une solution plus pratique : les municipalités auraient la faculté de se rallier suivant les besoins locaux, à l'une des deux modalités (1).

Pour compléter les dispositions concernant la réglementation du travail de jour et l'interdiction du travail de nuit, il conviendrait d'ajouter dans la loi à intervenir une disposition qui pourrait-être ainsi conçue : « Quel que soit le moment de la cessation de la journée de travail, il devra s'écouler un intervalle minimum : de onze heures pour les enfants de moins de seize ans et de dix heures pour ceux de seize à dix-huit ans avant la reprise du travail du lendemain, intervalle pendant lequel tous ces enfants jouiront librement d'un repos ininterrompu » (2).

(1) Sans doute, nous avons critiqué, au cours du premier chapitre, la proposition de loi de la Commission du travail de la Chambre du 26 mai 1902, relative au repos hebdomadaire, en ce qu'elle laissait aux autorités locales le soin d'arrêter la façon de donner ce repos dans chaque commune et pour chaque profession. Mais ici, la question est bien différente et les pouvoirs conférés aux conseils municipaux, infiniment moins importants que dans l'hypothèse précédente, consisteraient simplement en une faculté d'option des plus restreintes.

(2) Le Conseil supérieur du travail en 1904 et le projet Doumergue en 1906 édictaient une disposition de ce genre, mais fixant uniformément à dix heures l'intervalle de repos auquel, par contre, la Commission du travail de la Chambre donnait une durée de onze heures.

Lors des travaux préparatoires de la loi du 19 mai 1874, M. Tallon a dit fort justement, et ses paroles peuvent aussi servir d'argument contre la multiplicité malencontreuse des *veillées* : « L'enfant, plus

Il est presque superflu d'ajouter que le législateur devra s'inspirer du paragraphe 1^{er} de l'article 11 de la loi de 1892 : les patrons des professions alimentaires devront faire afficher les dispositions de la loi, « les règlements d'administration publique relatifs à son exécution et concernant plus spécialement leur industrie, ainsi que les adresses et les noms des inspecteurs de la circonscription ».

Le nombre de ces inspecteurs a été augmenté dans de notables proportions depuis leur création et même depuis la loi de 1892 — qui consacre à leur nomination et à leur rôle ses articles 17 à 20 (1).

Mais leur contingent trop peu élevé encore serait, à *fortiori*, d'une plus sensible insuffisance, si on les chargeait d'appliquer cette loi, ou toute autre analogue, aux industries alimentaires (2). Et cependant quelqu'un l'a

encore que l'homme, ne soutient pas seulement ses forces par l'alimentation ; le repos et le sommeil sont une nécessité de sa vie, l'une des conditions naturelles et essentielles de sa formation constitutive » (*Annales de l'Assemblée nationale*, 1872, p. 115). Un proverbe flamand dit aux enfants : « Allez au lit et vous grandirez ». Le sommeil est, en effet, l'un des principaux agents de la réparation des forces.

(1) Le dernier décret relatif au nombre des inspecteurs est du 3 avril 1909. Ce service comprend 11 inspecteurs divisionnaires, 110 inspecteurs départementaux et 18 inspectrices départementales.

(2) Rappelons toutefois que la loi du 11 juillet 1903 fait déjà pénétrer les inspecteurs dans les maisons de l'alimentation ; mais pour ceux qui veulent remplir leur tâche avec zèle, le temps est d'ores et déjà beaucoup trop mesuré.

A côté de l'insuffisance du personnel, on a signalé ses difficultés de déplacement en raison de la modicité des crédits alloués dans ce

dit avec justesse : « la meilleure loi sans inspection est une loi morte ».

Mais l'augmentation de leur nombre est-elle le seul remède à apporter à l'état de choses existant, en ce qui concerne les « alimentaires » ?

Beaucoup ne le croient pas.

On a demandé la spécialisation de certains inspecteurs à l'alimentation (1) ; des syndicats ouvriers réclament la création d'inspecteurs ouvriers (2) ; plusieurs groupements corporatifs des métiers de l'alimentation trouvant leur recrutement actuel défectueux ont demandé « que les inspecteurs soient pris dans les syndicats ouvriers ou patronaux des professions... qu'ils sont chargés d'inspecter » (3).

Le principe adopté en 1900 au Congrès international pour la protection légale des travailleurs dans le but de solutionner la question d'une façon générale serait peut-être plus fécond : il consisterait à adjoindre aux inspecteurs du travail des auxiliaires choisis parmi les

but aux inspecteurs. *Bulletin de la Ligue sociale d'acheteurs*, 1906, p. 20 et 21. *La Ligue sociale d'acheteurs et le Congrès de l'hygiène des travailleurs et des ateliers* (article de M. J. Bergeron).

(1) M. Louis Thiery déjà cité, est l'un de ceux qui ont formulé ce desideratum.

(2) Cette réclamation fut aussi formulée à la Commission départementale de la Seine du travail dans l'industrie. (Séance du 20 avril 1901. Cons. sup. du trav. 1901, Documents, p. 142).

(3) Première section du 4^e Conseil du travail de Paris, séance du 12 mars 1902 (Cons. sup. du trav. 1902, Documents, p. 435).

ouvriers (1). Les inspectés trouveraient dans leur présence une garantie de compétence professionnelle et un gage d'impartialité (2).

A côté de ce système et concurremment avec lui, d'autres innovations ont été proposées pour alléger la tâche des inspecteurs et celle du Comité consultatif des Arts et Manufactures qui est chargé d'examiner les protestations pouvant s'élever contre leurs mises en demeure. On a ainsi proposé de réserver un rôle aux conseils départementaux d'hygiène que certains même voudraient voir seuls inspecter les locaux de travail des ouvriers alimentaires (3). On a proposé également de ressusciter

(1) Compte-rendu de ce congrès tenu à Paris en 1910 (cinquième séance). — P. Pic, *Questions pratiques de législation ouvrière et d'économie sociale*, 1900, p. 271 et suiv.) Certains membres de ce Congrès, opposés aux « délégués ouvriers auxiliaires de l'inspection officielle » et voulant que tous entrent par « la même porte » demandaient aussi qu'on modifie les programmes pour que « des ouvriers instruits puissent aborder le concours de l'inspection avec de sérieuses chances de succès ». Mais ce furent les idées de M. Fontaine, directeur de l'Office du travail, qui semblèrent réunir le plus d'adhésions : ce sont celles aussi que nous adoptons.

Il y aurait seulement à choisir entre différents procédés — qu'on pourrait même combiner au besoin — pour la désignation des ouvriers à adjoindre aux inspecteurs titulaires.

(2) De cette même idée s'inspire le projet de loi déposé le 7 mai 1907 par le ministre du travail : il fait élire, pour les adjoindre au service de l'inspection, un ou plusieurs délégués, dans tout établissement soumis à la loi du 13 juillet 1906 et occupant au moins 100 ouvriers et employés. (Doc. parl., Ch., 1907, n° 919, J. O., p. 329).

(3) C'était le vœu que proposa sans succès M. Charles Roux au Conseil supérieur du travail (Cons. sup. du trav. 1901, p. 35 et suiv.).

les commissions locales de la loi de 1874 supprimées par la loi de 1892.

Ces idées méritent considération : les inspecteurs du travail auront de nombreuses années encore une tâche très lourde à remplir car des considérations budgétaires empêcheront d'ici longtemps le Parlement d'augmenter leur nombre d'une façon suffisante.

Il faut donc fortifier l'inspection du travail en lui assurant une collaboration efficace : mais il est douteux que les commissions d'hygiène avec leur constitution actuelle puissent la lui procurer ; quant aux commissions locales, elles ont fonctionné en trop petit nombre pour qu'on puisse prétendre qu'elles étaient nées viables. « Mais ne pourrait-on pas créer une organisation nouvelle chargée de collaborer à l'œuvre de l'inspection du travail, d'aider l'inspecteur à assurer le respect des prescriptions d'hygiène et de salubrité, et aussi la complète application de la réglementation légale du travail » (1) ?

Quoi qu'il en soit « il est certain qu'il y a des mesures à prendre pour renforcer l'inspection du travail » (2), mesures d'une urgence particulière pour les petites industries de l'alimentation.

Les pénalités sont la sanction des visites où les inspecteurs ont eu à relever des infractions à la loi. En

(1) M. Raoul Jay. Cons. sup. du Trav., 1901, séance du 5 juin, p. 41.

(2) M^{lle} Bonneval. *Ibid.* p. 48.

notre matière, il serait naturel d'appliquer celles qu'édicté la loi de 1892 (articles 26 à 29). Nous voudrions même les voir aggravées par les dispositions du projet Doumergue modifié par la Commission du travail de la Chambre : Ce texte punit d'une amende de 100 à 500 francs la première récidive aux dispositions concernant l'affichage des horaires considéré comme « obstacle à l'accomplissement du devoir d'un inspecteur ». « En outre de l'amende » qu'inflige déjà la loi de 1892, le contrevenant serait, en cas de récidive, « déchu pour cinq ans du droit d'éligibilité au conseil des prud'hommes, au tribunal de commerce, à la Chambre de commerce et au Conseil supérieur du Travail », et ne pourrait, « durant le même laps de temps, recevoir aucune distinction honorifique » (V. p. 205 et 208) (1).

Les autres dispositions de la loi du 2 novembre 1892 ne nous arrêteront pas : les unes instituent la commission supérieure et les commissions départementales ; les questions traitées par les autres ont été reprises par des lois plus récentes où nous allons les retrouver.

C'est ainsi que le repos hebdomadaire établi par la loi de 1892 a été généralisé par celle de 1906. Il fut

(1) M. Strauss disait en 1901 à ses collègues du Conseil supérieur du travail : « Vous pouvez vous plaindre de l'insuffisance des pénalités, je me joindrai à vous si vous réclamez une modification sur ce point, parce que j'estime qu'on ne prend jamais assez de précautions pour empêcher des ouvriers... de vivre et de travailler dans... des ateliers malsains et meurtriers ». (Cons. sup. du trav., 1901, séance du 5 juin, p. 40).

institué « d'abord — a-t-on dit — pour protéger la santé de l'enfant ; et il est d'autant plus urgent de l'accorder que l'ouvrier est plus faible... En second lieu, le repos hebdomadaire se justifie d'autant mieux que le travail auquel les ouvriers sont astreints est plus fatigant » (1). Nous ajouterons, d'accord avec tous les hygiénistes, que des journées de repos absolu sont nécessaires aux enfants, aux adolescents, pour réparer leurs forces, pour perfectionner leur éducation, et pour relever leur esprit des fatigues d'un travail manuel trop continu. Si les enfants travaillent le dimanche, « ils subiront ce que l'on a très justement appelé l'impôt dégressif de la dégénérescence » (2).

Notre premier chapitre a montré comment la loi de 1906 avait établi le repos hebdomadaire pour « l'alimentation », et nous avons vu, au cours du second, comment les prescriptions en étaient mal observées. L'état de choses actuel est donc bien loin de satisfaire les plus justes, les plus légitimes des desiderata (3).

(1) Déb. parl., Sénat, 1906, *J. O.*, p. 747 (Discours de M. Viviani, ministre du travail).

(2) M. Dubief, ministre du commerce, au Sénat, Déb. parl., 1905, *J. O.*, 26 mai 1905, p. 951.

(3) Dans leurs rapports annuels, les inspecteurs du travail n'ont pas manqué de signaler les déficiences du système actuel. Transcrivons, seulement ici, dans une brochure déjà citée, et à titre d'exemple, quelques lignes consacrées au repos hebdomadaire des jeunes bouchers parisiens comprenant l'après-midi, souvent tronqué, du dimanche, complété (et encore pas partout) par une autre demi-journée. « Ce système, dit M. G. Mény, est déplorable. En semaine, ces jeunes gens ne savent où aller. Leurs parents ou leurs cama-

Par lui-même, et sans considérer son mode d'application, le texte de 1906, est — a-t-on dit — « insuffisant pour les industries de l'alimentation » (1). Aussi, dans le but de remédier aux difficultés particulières inhérentes à ce genre de professions, de très nombreuses propositions de loi ont-elles été déposées : la plupart tendant, avec des variantes, à réduire le repos accordé au personnel tous les sept jours pour lui donner un congé mensuel et tous les ans un certain nombre de jours de vacances : c'est une modalité du repos dit « groupé », de ce système que beaucoup voudraient voir appliquer purement et simplement dans la boulangerie.

Tout cela n'est pas complètement satisfaisant, et sauf peut-être pour cette dernière profession et certaines catégories de cuisiniers, il faut viser à autre chose : au repos absolu du dimanche pour les professions alimentaires.

rades n'étant pas libres, ils sont complètement isolés et livrés à tous les dangers de la rue. Ils traînent de bar en bar, ou encombrant les salles du Palais de justice, quand ils ne font pas pire. Ils flânent des heures entières et le repos pris dans ces conditions leur devient si rapidement fastidieux que plusieurs en ont demandé la suppression. Le dimanche, ils ne sont guère mieux partagés. Ils terminent leur tâche trop tard pour pouvoir participer aux excursions familiales ou à celles des groupements divers dont ils peuvent faire partie, et une journée de liberté qui, en hiver, commence seulement vers 3 heures, n'existe pour ainsi dire pas... » (*Le jeune boucher parisien*, p. 29).

(1) Cette expression est notamment celle de MM. Leboucq et Marc Réville, députés (Proposition de loi du 22 mars 1907. Doc. parl., n° 292, J. O., p. 266).

Sans doute, en l'état actuel des choses, un texte de loi qui l'imposerait ne serait pas, ne pourrait pas être observé d'une façon générale. Il faudra donc qu'une réforme législative préalable introduise le repos (tout au moins partiel) de l'après-midi du samedi, dans nos magasins et dans nos usines. Les travailleurs auront ainsi le loisir de faire la veille du dimanche les provisions destinées à être consommées ce jour-là.

Si quelqu'un vient nous dire qu'une telle mesure ruinerait la pâtisserie, nous lui dirons qu'une enquête des plus sérieuses (dont nous aurons du reste l'occasion de parler plus loin) a établi qu'« un *très grand nombre de gâteaux, et de types très variés* ne doivent pas être forcément fabriqués et cuits au dernier moment ; ils peuvent fort bien *être faits d'avance* » (1).

Et à l'objection que certains aliments doivent être consommés frais, nous répondrons en montrant les gla-

(1) *Bulletin de la Ligue sociale d'acheteurs*, 4^e trim. 1907. *Les gâteaux du samedi*, p. 198 et suiv.

M^{me} Emma Pieczinska (de la section suisse de la Ligue sociale d'acheteurs), au cours d'une enquête faite par elle sur le repos du dimanche des pâtisseries dans le canton de Berne, recevait une lettre dans laquelle *un homme du métier*, après avoir dit que les commandes pour le dimanche devraient être faites « dès le samedi après-midi pour que le travail pût être exécuté et livré encore le samedi soir », ajoutait : « J'affirme que lorsqu'on emploie des ingrédients de première qualité, la pâtisserie est aussi bonne le lendemain. Du reste, le choix de gâteaux et d'entremets est assez grand pour que l'on ne soit pas forcé de commander pour le dimanche ceux qui ne peuvent être gardés plus de quelques heures. » (*Bull. Ligue sociale d'acheteurs*, 3^e trim. 1906 : « Un manifeste de la Lig. soc. d'ach. Suisse en faveur du repos hebdomadaire des pâtisseries », p. 143.)

cières, les appareils frigorifiques et les procédés de toute nature mis chaque jour par la science au service de l'économie domestique. Que l'on considère, du reste, ce qui se passe à l'étranger, en Angleterre particulièrement.

Quoi qu'il en soit, et en attendant la réalisation du dimanche, *jour de repos complet pour tous*, il faut établir le dimanche, *jour de repos absolu pour les enfants*. Les prescriptions hygiéniques l'imposent et aucune objection pratique n'est assez forte pour s'y opposer.

Hostile au repos complet du dimanche pour les mineurs de l'alimentation, lors des délibérations de 1906, la Commission du travail de la Chambre faisait valoir qu'il les exposerait une journée toute entière aux dangers de la rue : l'accorder — disait son président M. Prevet — c'était organiser un « vagabondage légal » (1).

Les occupations habituelles de ces enfants les obligeant chaque jour à sortir pendant de longues heures, nous avouerons avec M. Dubief « ne pas comprendre pourquoi les dangers seront plus grands quand ils se promèneront dans la rue en oisifs que lorsqu'ils y errent pour aller faire des livraisons » (2). « Je me demande — a dit M. Delahaye au Sénat — quelle différence il y a entre donner la liberté à ces jeunes gens deux après-

(1) Déb. parl., Sénat, séance du 3 juillet 1906, *J. O*, p. 737.

(2) *Ibid.*, p. 736.

midi de suite, dont un après-midi de semaine et un après-midi le dimanche, et la leur donner un dimanche tout entier. La durée de la liberté sera la même, et le péril sera plus grand en semaine que le dimanche. Le dimanche, il y a des patronages auxquels n'a pas songé M. le rapporteur. Ils sont en grand nombre, représentant, d'ailleurs, toutes les opinions qui ont cours dans notre pays. Ces patronages se multiplieront en présence d'un besoin nouveau, de sorte que ces enfants jouiront du repos du dimanche comme les grandes personnes et pourront l'employer agréablement... » (1).

En dehors même des patronages, les parents pourront s'arranger — comme le disait le même orateur — de façon à trouver pour leurs enfants des « correspondants »; ces derniers seront même, la plupart du temps, tout désignés d'avance, car lorsque les parents placent leurs enfants dans un autre pays que celui qu'ils habitent, c'est le plus souvent — si le patron n'est pas lui-même de leurs parents ou de leurs amis — qu'ils ont dans cet endroit quelqu'un, parent ou ami, pour prendre soin de leur fils.

« Mais — ont dit les patrons — nos jeunes employés... qui vivent à notre table... qui couchent dans notre maison seront obligés d'aller dîner dehors ?.. » (2). Pas nécessairement. « La loi qui imposera le repos ne prescrit pas de jeter les enfants dans la rue aux heures de

(1) Déb. parl., Sénat, séance du 3 juillet 1906, *J. O.*, p. 737.

(2) Déb. parl., Sénat, séance du 27 mars 1902, *J. O.*, p. 1580.

repas ; si la famille a donné mandat de veiller sur ces mineurs, ce mandat persiste » (1).

En réalité il faudrait qu'une disposition de la loi à intervenir obligeât les patrons à donner le repos du dimanche soir aux enfants dont les parents ou tuteurs en feraient la demande. Peut-être cette disposition pourrait-elle trouver place dans la loi du 22 février 1851 modifiée.

Plusieurs projets de loi (que nous n'étudierons pas comme n'intéressant pas spécialement notre sujet) ont, en effet, été déposés tendant à modifier, ou plutôt à transformer, ce texte législatif déjà ancien, pour le mettre d'accord avec les besoins actuels.

Complété seulement de quelques dispositions très simples, il pourrait rendre de grands services aux enfants de l'alimentation, qui, seuls de nos jours, travaillent dans les mêmes conditions qu'il y a un demi-siècle en vivant dans la maison du patron comme les apprentis d'autrefois. Des apprentis !... En sont-ils véritablement tous ces petits « alimentaires ». Ne sont-ils pas trop souvent tout autre chose : mi-partie ouvriers, mi-partie commissionnaires, occupés à de multiples besoins qui ne rentrent guère dans leur profession, salariés, tout au moins en nature dès leurs débuts, mais ignorants encore, au bout de plusieurs années de leur

(1) Déb. parl., Sénat, séance du 3 juillet 1906, *J. O.*, p. 737.

métier, de certains principes élémentaires et même de connaissances indispensables à sa pratique.

Il faudrait donc rendre l'apprentissage obligatoire dans l'alimentation, et obligatoirement sanctionné par un contrat écrit ; mais il serait bon, comme on l'a proposé, de le faire précéder d'un essai de six mois (1).

Si, au bout de ce délai, l'enfant restait chez le patron, (qui lui-même ne pourrait, sous certaines pénalités, congédier son jeune employé sans motif grave), le contrat remonterait rétroactivement au début des six mois (2).

(1) L'article 14 de la loi du 22 février 1851 est ainsi conçu : « Les deux premiers mois de l'apprentissage sont considérés comme un temps d'essai pendant lequel le contrat peut être annulé par la seule volonté de l'une des parties. Dans ce cas, aucune indemnité ne sera allouée... à moins de conventions expresses ».

De nos jours, c'est presque uniquement dans les professions alimentaires que subsiste encore l'usage d'un contrat écrit d'apprentissage : il s'y fait, cependant, de plus en plus rare. Plus fréquemment, on y trouve des contrats verbaux qui revêtent parfois la forme par trop rudimentaire d'engagements d'honneur réciproques pris le verre en mains, par le futur patron et le père ou le tuteur de l'apprenti de demain chez le cabaretier le plus proche, en présence de voisins ou d'amis.

Mais le juge peut, en l'absence de toute autre preuve, recourir aux présomptions légales, pour établir l'existence d'un contrat verbal (*Pandectes françaises, Apprentissage*, chapitre IV, section 2). Et même la jurisprudence prud'homale (s'inspirant sans doute de l'article précité de la loi de 1851) a admis qu'il y avait contrat tacite lorsqu'un apprenti travaille plus de trois mois consécutifs chez le même patron.

(2) On a proposé diverses formules, différents modèles de ce contrat que certains ont proposé de faire passer par le syndicat professionnel avec l'employeur au nom de l'apprenti ; car, a dit un groupe consulté lors de l'enquête de la *Jeunesse Catholique*, le syndicat connaissant bien les patrons, étant au courant des conditions du travail, pourrait veiller facilement l'apprenti : il se rendrait compte ainsi de son travail, de son savoir, de son intelligence, de

La durée maxima de ce contrat devrait être fixée à deux ans par la loi (1).

« On admettrait que l'enfant est apprenti lorsqu'il est suffisamment prouvé que l'intention des parents a été de le placer pour apprendre un état. Le fait qu'un enfant, pour apprendre à travailler, recevrait un salaire ne pourrait rien enlever à sa qualité d'apprenti » (2), et il serait loisible d'exiger de tout mineur de dix-huit ans, travaillant ailleurs que dans la maison paternelle, la justification d'un contrat d'apprentissage, en cours

sa conduite et pourrait le placer sans difficulté à sa sortie d'apprentissage.

(1) Nous n'avons pas choisi arbitrairement cette durée de deux années. Des discussions du Conseil du travail en 1902 et des avis exprimés lors de l'enquête menée cette même année et en 1904 par la Commission permanente du Conseil supérieur du travail, il ressort qu'elle semblerait concilier, dans chaque branche de l'alimentation, les intérêts du patron et l'instruction de l'apprenti. (V. Comm. perm. 1902. Documents, *passim.*) — M. Darcis a fort justement observé que l'emploi de garçons spéciaux pour les courses, livraisons, nettoyages, etc., toutes choses en un mot n'ayant qu'un rapport assez lointain avec le métier, faciliterait la réduction de l'apprentissage. Mais il n'est possible que dans les grandes maisons.

La jurisprudence paraît dire qu'à défaut de contrat écrit, la durée du contrat doit alors être déterminée par les usages de la profession dans laquelle est employé l'apprenti, les parties étant réputées s'en être rapportées sur ce point aux dits usages. (Cf. notamment Toulouse, 11 juillet 1901, *Journal des Prud'hommes*, 1901, p. 305 ; Trib. commerce de la Seine, 14 janvier 1902, *Revue des Prud'hommes*, IV, 2741). Cette solution, en dépit du bon sens qui l'inspire, peut enraciner de graves abus dans l'alimentation, la durée de l'apprentissage étant, pour plusieurs régions, d'une longueur exagérée.

(2) J. Fouqué, *La crise de l'apprentissage et l'instruction professionnelle* (*Questions pratiques de législation ouvrière et d'économie sociale*, n° d'octobre 1900, p. 316).

ou accompli (1). L'une des clauses — clause essentielle — à insérer dans ce contrat serait la fixation du nombre maximum d'heures pendant lesquelles des courses, ces courses si funestes à tant d'égards, pourront être imposées (2). C'est là un des vœux formulés par tous les groupements corporatifs des diverses branches de l'alimentation qui réclament aussi l'emploi exclusif des enfants à des occupations se rattachant à leur profession (3).

Cette dernière obligation, l'article 8 de la loi de 1851

(1) M. Cassan avait émis le vœu suivant à la session de 1900 du Conseil supérieur du travail : « Aucun mineur de 18 ans ne pourra être employé dans un établissement sans que les parents n'aient, au préalable, passé avec l'employeur un contrat précisant en quelle qualité d'ouvrier ou d'apprenti le mineur est entré à son service ». Mais il faudrait que tout enfant fût d'abord apprenti. Et les pouvoirs publics, ainsi que les syndicats, devraient fonder — la proposition en a déjà été faite — des bourses d'apprentissage pour les métiers de l'alimentation.

(2) Cf. « Les conditions de travail de la jeunesse ouvrière », *op. citat.* Rapport Eblé, p. 53.

Une ordonnance du garde de la prévôté du 19 juillet 1700 défend .. aux pâtisseries d'envoyer par les rues leurs apprentis pour y vendre des oublies « ce qui est d'une dangereuse conséquence pour eux, s'adonnant au jeu, à la fainéantise, à la débauche par la fréquentation continuelle qu'ils ont, en colportant les dites marchandises, avec les fainéants, coupeurs de bourse et autres gens de cabale dont les lieux publics sont remplis ». Privilèges accordés aux maîtres pâtisseries oublayers de la ville et banlieue de Paris, in-8°, 1747, p. 73.

(3) Le contrat des pâtisseries et cuisiniers devrait contenir l'obligation, pour le patron, lorsque son personnel comprend plusieurs « postes », de faire passer ses apprentis successivement à chacun d'eux pour que ces enfants n'apprennent pas seulement une partie de leur métier.

l'impose déjà aux patrons. L'importance de cet article est, du reste, capitale ; en vertu de son texte, le patron « doit se conduire envers l'apprenti en bon père de famille, surveiller sa conduite et ses mœurs » chez lui et au dehors, avertir enfin, en cas d'inconduite, d'absence, de maladie « ou de tout fait de nature à motiver leur intervention », les parents de son jeune employé ou leurs représentants.

Le droit de surveillance et de correction appartient donc au patron à un double titre, mais comme on l'a dit justement, il « ne peut, comme correction, infliger de mauvais traitements à l'apprenti, il a droit à une correction légère qui ne doit jamais être manuelle ». En outre les patrons ont à surveiller « non seulement la conduite de leurs apprentis, mais aussi leur propre conduite ; ils ne doivent se permettre, en présence des apprentis, ni mauvaises paroles, ni propos inconvenants, en évitant aussi de leur donner de mauvais conseils » (1). Que voilà des prescriptions qui auraient

(1) *Du contrat de louage d'ouvrage et d'industrie*, 1900, p. 33. Des devoirs et des droits essentiels des maîtres et des apprentis.

Il faut considérer qu'en raison de la vie au foyer patronal, de l'âge peu élevé de l'apprenti, de cet âge difficile où les défauts s'enracinent si on n'y prend garde, où les passions apparaissent (*cereus in vitium flecti, monitoribus asper*, disait le poète), chaque maison de l'alimentation « est une véritable école où l'apprenti reçoit, non seulement l'éducation professionnelle, mais en grande partie l'éducation morale qui doit influencer sur le reste de sa vie ». Rapport de M. Auguste Callet sur le projet de loi relatif au contrat d'apprentissage, déposé à l'Assemblée législative le 26 décembre 1850 (*Moniteur universel* du 25 janvier 1851, p. 32) ; et qu'on se souvienne de cette

grand besoin d'être observées ici !... Mais l'article 8 de la loi du 22 février 1851, qui les contient en substance, est dépourvu de sanction !...

D'ailleurs la loi tout entière est « d'une application difficile » (1). « A défaut des inspecteurs du travail qui n'ont pas mission de la faire respecter — disait M. Mille-
rand dans une circulaire du 20 novembre 1900 — c'est aux officiers de police judiciaire dépendant de l'autorité administrative qu'il appartient de veiller à l'observation de cette loi et de verbaliser toutes les fois qu'ils en constatent la violation » (2). Protection bien peu efficace !

Aussi, propose-t-on d' « instituer des organes officiels de surveillance et de contrôle, chargés de veiller à ce que les prescriptions du contrat ne restent pas lettre morte, ou de confier ce soin à des organes déjà existants : inspecteurs du travail, conseils de prud'hommes, commissions municipales (3).

On a parlé aussi des conseils de travail.

autre parole : « C'est de douze à vingt ans que l'homme se fait ou se perd ».

(1) J. Fouqué, article précité p. 311.

(2) *Bulletin de l'Insp. du trav.*, 1901, p. 94.

(3) J. Fouqué, article précité, p. 316.

Par un vœu présenté à la session de 1900 au Conseil supérieur du travail, M Raoul Jay a réclamé que soit dévolu aux conseils de prud'hommes, le soin de surveiller l'exécution du contrat d'apprentissage (Cons. sup. du trav., 1900, p. 411). — M. Dron a demandé d'insérer à l'article 17 de la loi du 2 novembre 1892 que les inspecteurs du travail seront chargés d'assurer l'exécution de la loi sur l'apprentissage. — Déb. parl., Ch , *J. O.* du 23 juin 1906, p. 1020.

Les commissions locales instituées par la loi de 1874 — dépassant sans doute en cela leur cercle désigné d'action — avaient rendu sur ce point des services très sensibles.

C'est à d'autres commissions locales composées mi-partie d'ouvriers et mi-partie de patrons, et seulement à leur défaut, aux conseils de prud'hommes, que le vœu du Conseil supérieur du Travail confie la surveillance de l'apprentissage (1).

Au point de vue professionnel — l'étude de chaque métier nous l'a montré — cet apprentissage est très souvent incomplet. Sans doute lorsqu'il est terminé, le patron délivre un certificat à l'enfant qui sort de chez lui. Mais ce certificat ne crée qu'une présomption, non une preuve de capacité professionnelle, et, de l'avis général des patrons, dans les diverses branches de l'alimentation on n'y attache pas une grande valeur (2). Aussi réclame-t-on également de toutes parts un examen pour clôturer l'apprentissage : de son succès seulement dépendrait l'obtention du certificat (3).

(1) La commission permanente de ce conseil est d'un avis semblable (Comm. perm., 1902, p. XLVIII ; Cons. sup. du travail, 1902, p. 133).

Un groupe angevin de Jeunesse Catholique a proposé que chaque syndicat — pour faciliter la tâche de l'inspection — puisse désigner certains de ses membres pour surveiller l'observation des contrats d'apprentissage et des règles particulières à chaque profession : un rapport serait fait à l'inspecteur qui, à son tour, irait s'assurer du bien-fondé des réclamations des ouvriers.

(2) V. Cons sup. du trav., 1902 (Enquête et documents), *passim*.

(3) Certains syndicats de pâtisseries ont proposé de joindre une

Cet apprentissage chez le patron, c'est pour les futurs ouvriers de l'alimentation la véritable manière de bien connaître leur métier, la meilleure école professionnelle : rien, en somme, ne peut le remplacer.

Il devrait cependant être complété par une instruction théorique et, au besoin, par certains travaux pratiques raisonnés : aussi l'un des membres du Conseil supérieur du Travail n'a-t-il pas craint de dire : « A tous les points de vue, des cours sont nécessaires pour les industries de l'alimentation » (1).

Parler d'écoles professionnelles pour ces petits métiers de bouche serait peut-être — sauf pour la boulangerie — un peu audacieux quoiqu'on ait signalé l'existence de semblables établissements pour la boucherie et la cuisine et que dans chaque partie on en ait réclamé (2). Mais il faudrait, et cela serait parfaitement suffisant — sauf, encore une fois pour la boulangerie où il y aurait possibilité, au moins dans certaines grandes cités de fonder des écoles (3) — établir dans

récompense pécuniaire au brevet de capacité pour les apprentis qui passeraient d'une manière très satisfaisante leur examen de fin d'apprentissage. La chambre de commerce de Corbeil-Melun a proposé que les syndicats ouvriers de bouchers et de charcutiers n'admettent parmi leurs membres que les jeunes gens justifiant de leur apprentissage complet, sanctionné par un examen (*Ibid.*, p. 441, 207 et 290).

(1) M. Millon, Cons. sup. du trav., session de 1905 (Extraits des procès-verbaux de la Commission permanente, séance du 27 mars, p. 32).

(2) Conseil sup. du trav., 1902 (Enquête et documents), p. 290, 445 et *passim*.

(3) En Angleterre et en Allemagne existent des *Ecoles d'apprentissage de la boulangerie*. — L' « Association mutuelle et syndicale des

toutes les villes, des cours professionnels, comme il en existe déjà quelques-uns (1). Ces cours que réclament toutes les professions de l'alimentation (2) pourraient être faits par des patrons ou des ouvriers de bonne volonté, par des syndicats ; les municipalités pourraient les subventionner, ou même (l'initiative individuelle ou corporative faisant défaut) en provoquer la création.

En Allemagne, en Suisse où des cours semblables existent, la loi en rend la fréquentation obligatoire.

On pourrait se contenter dans notre pays de la laisser facultative, du moins au début, tout en l'encourageant le plus possible. Mais ces cours devraient toujours avoir lieu dans la journée (non le soir), et compter dans la durée légale du travail : il ne faudrait pas qu'en essayant de les instruire davantage des choses de leur métier on imposât à des enfants, à des adolescents, un surcroît de fatigue.

Pour ceux-ci, ou plutôt pour certains d'entre eux, les

ouvriers boulangers de Paris » fondait en 1895 l'*Ecole de Boulangerie de Paris*, subventionnée par l'Etat et la ville de Paris : cette Ecole fonctionna pendant quelques années, malheureusement elle a aujourd'hui cessé d'exister.

(1) Il existe, en particulier, des cours de pâtisserie et de cuisine à Nice, Marseille, Perpignan. A Paris, depuis un an, un syndicat de patrons boulangers a entrepris de faire des cours.

Entre autres choses et à titre d'exemple, un ancien patron des plus sympathiques, M. M..., nous disait que les jeunes bouchers devraient apprendre à connaître la nature des pâturages des diverses régions, chacune d'elles communiquant à la viande des qualités particulières.

(2) V. Cons. sup. du trav. 1902 (Enquête et documents), *passim*.

jeunes pâtissiers et cuisiniers, on réclame, au lieu de la dénomination d'apprentis, le titre d' « élèves » ; la réalisation de ce vœu facile à satisfaire toucherait à leur point sensible bien des membres de ces corporations dont on ne saurait trop, par tous les moyens, encourager chez nous la prospérité : car suivant un mot plaisant « le pâtissier, ainsi que le cuisinier français est un article d'exportation ».

Une réforme plus importante s'impose avec plus d'urgence : elle est aussi plus facile à accomplir : c'est la limitation du nombre des apprentis dans les professions de l'alimentation autres que la charcuterie. Cette pléthore de jeunes employés que nous avons déjà signalée incidemment est une cause d'inconvénients multiples : peut-être même serait-ce tourner en quelque sorte dans un cercle vicieux que de ne pas mettre sa suppression en tête des réformes : car elle facilite — ainsi que le notait déjà M. du Maroussem (1) — la résistance des patrons aux plus légitimes des revendications ouvrières.

Et tous ces adultes, remplacés ou plutôt supplantés par des enfants, deviennent les victimes d'un chômage chronique : obligés de quitter un métier qui ne les nourrit pas à un âge où ils ne sont plus capables d'en apprendre un autre, ils offrent une proie facile à la misère, un terrain tout préparé à l'éclosion du vice (2).

(1) Du Maroussem. *Enquête. Op. citat.*, p. 114.

(2) Dans le *Bulletin de l'office du travail*, on perçoit fréquemment l'écho de plaintes semblables partant de tous les coins du pays.

Quant aux enfants qui prennent la place de ces adultes, ils seront, à leur tour, plus tard, exposés aux mêmes dangers (1).

Des chiffres ? nous n'en donnerons pas : il faudrait établir dans chaque profession une proportionnalité, un pourcentage des apprentis au regard du nombre des ouvriers : et l'on peut regretter ici — comme sur bien d'autres points — la disparition des corporations ; le mieux serait, en l'état actuel des choses, de procéder par voie d'arrêtés préfectoraux rendus, dans chaque département et pour chaque métier, après une consultation générale des groupements s'y rattachant.

Pour tous ces jeunes apprentis devenus ouvriers, une question serait encore à régler : celle du délai-congé. « L'obligation du délai-congé — a dit M. Maunoury — résulte presque toujours de l'usage, ou, pour employer l'expression consacrée, des « us et coutumes » du métier. C'est également l'usage qui fixe la durée du délai-congé » (2). Or, dans la boucherie (à Paris du moins), le délai-congé n'existe pas : et de ceci nous avons signalé les inconvénients (V. p. 170 à 172). Mais dans les autres

(1) Le mal est assez connu en ce qu'il frappe la pâtisserie ; il l'est moins en ce qui concerne les autres professions alimentaires : pour la boucherie, « la principale réforme — a dit M. G. Mény — serait la limitation du nombre des apprentis en fonction de celui des ouvriers... Cette réglementation est plus nécessaire encore dans la boucherie que dans la pâtisserie » (*Le jeune boucher à Paris*, p. 26).

(2) Cons. sup. du trav., session 1904. Rapport de M. Maunoury au nom de la Commission permanente, p. 4.

professions alimentaires, les usages varient sur ce point avec les pays et, là même où il existe, le délai-congé n'est pas toujours respecté.

Sans doute, le recours des prud'hommes ou, à défaut, le recours judiciaire s'ouvre devant l'ouvrier renvoyé. Mais peut-on penser qu'un enfant livré à lui-même en usera ? Et le plus souvent, son père ou son tuteur, travailleur modeste, absorbé par le labeur journalier et désireux d'éviter la chicane, fera de même.

Il faudrait cependant que le patron ne puisse impunément jeter à la rue son jeune employé ; de son côté celui-ci ne devrait pouvoir quitter du jour au lendemain, sans motif grave, la maison où il travaille : de par la loi, un délai de huit jours devrait toujours s'écouler sous peine de dommages et intérêts (sauf pour certains cas exceptionnels limitativement prévus) entre la dénonciation du contrat du travail et la rupture de celui-ci (1).

Toute cette réglementation qu'ici nous préconisons semblera peut-être à certains inutile, voire même inquisitoriale. Elle nous paraît cependant justifiée par les abus divers qui règnent dans l'alimentation et dont souffrent en particulier les jeunes employés ; nous la considérons comme nécessaire au rétablissement dans

(1) La question serait résolue par l'adoption du vœu de M. Cassan, tendant à ce que tout mineur de 18 ans passe, comme apprenti ou comme ouvrier, un contrat avec son employeur (V. p. 271 note 1) ; il suffirait d'insérer dans ce contrat une clause relative au *délai-congé*.

ces professions de l'apprentissage véritable : elle ne serait, à vrai dire, qu'une conséquence logique de ce vœu émis, en 1902, par le Conseil supérieur du travail et dont personne ne contestera la légitimité : « Le Conseil supérieur du travail émet le vœu qu'une instruction professionnelle en rapport avec l'état choisi et exercé doit être donnée à l'enfant de moins de dix-huit ans, de façon qu'il ne soit pas condamné à rester manœuvre » (1).

D'importants devoirs incombent donc aux pouvoirs publics et au service de l'inspection à l'égard du personnel de l'alimentation.

En dépit de la loi du 11 juillet 1903, des décrets du 28 juillet et du 29 novembre 1904, les conditions d'hygiène et le milieu dans lesquels vit et travaille ce même personnel doivent encore être l'objet de toute leur sollicitude.

A la suite d'une enquête faite en 1886, la Commission des logements insalubres adoptait un projet de règlement d'hygiène dans les cuisines de restaurants (2) dont la Chambre syndicale ouvrière des cuisiniers de Paris adoptait en substance les divers articles pour fixer les conditions d'établissement des cuisines à l'Exposition de 1900 (3) ; de ce texte il y aurait lieu de faire état,

(1) Cons. sup. du trav., session 1902, p. 133.

(2) V. le texte de celui-ci dans Barberet, *Monographies professionnelles*, tome VI, p. 141 et suiv.

(3) Cons. sup. du trav., 1901, Documents, p. 125 et 125.

même après le décret de 1904 : il contient notamment certaines dispositions concernant la laverie, le garde-manger, les gaines d'évacuation, les passages libres à laisser au-devant des fourneaux, dont la mise en application serait très profitable aux ouvriers. Et il faudrait appliquer le décret à intervenir, non seulement aux cuisiniers des restaurants, mais aussi, en tant que de besoin aux cuisines, offices, fournils et laboratoires, des divers professions de l'alimentation.

Pour deux d'entre elles, une réforme particulière s'impose. Contrairement à l'état de choses existant il conviendrait de rendre applicable à la boulangerie le 1^{er} paragraphe de l'article 2 du décret du 29 novembre 1904 (imperméabilisation et nivellement du sol, revêtement des murs avec un enduit permettant un lavage efficace) (V. p. 138, note 3).

L'on devrait *obliger* les patrons charcutiers à faire évacuer leurs eaux de lavage ou résiduaires par caniveaux souterrains lorsqu'il existe un égoût public ou privé à une distance minima de leurs établissements. (V. p. 180 et note 2).

Le principal des inconvénients des locaux de travail de presque toutes les industries de l'alimentation est la haute température qui y règne. « Assurément on ne peut empêcher que la chaleur soit très élevée auprès des fourneaux, quelquefois portés au rouge, mais il est in-

dispensable d'exiger que la cuisine ait un cube d'air suffisamment large et soit abondamment ventilée pour que la température moyenne ne dépasse par 30° au maximum ». Aussi, M. Laporte a-t-il demandé qu'un règlement d'administration publique fixât la température de ces locaux de travail (1).

Les employés de l'alimentation ont souvent, l'été, dans l'étroit logement que leur fournit le patron, une autre fournaise lorsque c'est une chambre située au dernier étage de la maison qui le constitue ; cette fournaise, l'hiver venu, se transforme en glacière.

Aussi conviendrait-il de s'inspirer des résolutions votées par la Ligue sociale d'Acheteurs tendant à l'amélioration de ces logements du sixième étage par « l'aération des pièces, et notamment la suppression des fenêtres à tabatière, le chauffage de ces pièces ou tout au moins du couloir sur lequel elles ont accès ; un système de fermeture effective » (2).

(1) Ce vœu formulé en 1903 (Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant l'année 1903, p. 13 et 15) n'a pas reçu satisfaction par le décret du 29 novembre 1904 qui interdit seulement (art 5) « une élévation exagérée de la température ». Les inspecteurs en tournée devraient toujours porter sur eux un thermomètre et un mètre de poche. On trouve un exemple typique de l'utilité de ces deux instruments pour l'inspecteur, dans le Rapport sur l'application des lois ouvrières pour l'année 1906, p. 260.

(2) *Bull. Lig. soc. d'acheteurs*, 2^e trimestre, 1905 p. 81.

Un inspecteur s'est exprimé ainsi : « Il y aurait peut-être lieu de compléter les prescriptions premières (du décret du 28 juillet 1904) par une disposition préconisant un chauffage convenable en hiver » (Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1907, p. 62).

Nous avons constaté (V. p. 82 à 84), l'hygiène absolument défectueuse d'un grand nombre de cabinets d'aisances dans toutes les professions alimentaires.

Pour y pallier, la disposition du 2^e paragraphe de l'article 4 du décret du 10 mars 1894, plus précise que celle du même paragraphe de l'article 4 du décret du 29 novembre 1904, devrait être remise en vigueur ; il faudrait aussi, là où n'existe pas la canalisation permettant le tout à l'égout, prescrire l'établissement de fosses septiques (1), (celles du genre Mouras semblent avoir la préférence des inspecteurs).

Certains inspecteurs ont aussi trouvé trop peu exigeante la disposition de l'article 3 du décret du 28 juillet 1904 sur le couchage du personnel. Ce texte dans l'énumération des fournitures de literie obligatoires ne comprend qu'une seule couverture. L'hiver, certains enfants sont obligés de jeter sur eux leurs vêtements pendant la nuit. Il faudrait — a-t-on dit — que l'inspecteur ait le droit d'apprécier si le nombre des couvertures est suffisant et l'on ne devrait jamais compter sur les effets des occupants pour parer à cette insuffisance (2).

Il serait bon aussi d'édicter — comme l'a voté le Conseil supérieur du Travail — que « les lits seront séparés les uns des autres par des cloisons d'au moins deux

(1) Cf. Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1906, p. 132.

(2) Cf. Rapp. sur l'application des lois ouvrières pendant 1905, p. 188 et 205.

mètres de hauteur » (1) ; il serait enfin de la plus élémentaire hygiène (comme l'a proposé pour les logements de domestiques, M^{me} Chalamet, la dévouée présidente de la Ligue sociale d'Acheteurs) d'obliger les patrons à faire procéder à l'assainissement des chambres chaque fois que devront s'y installer de nouveaux occupants (2).

Si du moins les règles sur l'hygiène et le couchage déjà existantes, si la loi de 1903 et les décrets de 1904 étaient strictement observés partout. Mais M. Levasseur n'a pas craint de dire : L'ensemble de cette réglementation « constitue une sorte d'idéal qui ne pourra être réalisé que peu à peu » (3). Le service de l'inspection était du même avis et l'un de ses membres écrivait en 1904 : « Ce n'est qu'après plusieurs années d'efforts tenaces et persévérants que l'amélioration des conditions d'hygiène commencera à devenir générale et sensible... L'effet bienfaisant du décret du 29 novembre 1904 ne sera obtenu qu'après beaucoup d'efforts, de persévérance et de temps dans les industries de l'alimentation » (4).

Et ces prévisions — nous l'avons vu au début de notre deuxième chapitre — n'étaient que trop justifiées.

Dans une brochure courte, mais très condensée, résul-

(1) Cons. sup. du trav., 1901, p. 170.

(2) Cf. *Bull. Lig. soc. d'Acheteurs*, 3^e trimestre 1905, p. 111.

(3) Levasseur, *Questions ouvrières et industrielles en France sous la troisième République*, Paris, 1907, p. 463 (en note).

(4) Rapp. sur l'applic des lois ouvrières pendant 1904, p. 242.

tat d'une enquête des plus sérieuses et d'une abondante récolte de documents glanés de divers côtés, M. François Laurentie écrivait l'an dernier, en parlant des règles édictées pour assurer un minimum de couchage hygiénique aux petits alimentaires : « On ne voit pas que ces pauvres êtres en aient bénéficié » (1).

Les dispositions relatives à la literie sont, en somme, d'une observation facile pour les patrons ; celles qui concernent les locaux (ceux de travail surtout), sont d'une exécution généralement plus délicate et ce, pour plusieurs raisons.

Souvent ces locaux, édifiés en vue d'un commerce ordinaire, devront subir des changements considérables pour s'adapter à leur nouvelle destination sans donner prise à contravention. Mais des patrons qui « s'établissent » selon l'expression consacrée, n'ont parfois que des ressources très mesurées : des réparations trop importantes ruineront leur crédit ou du moins seront pour leur budget une charge très lourde, d'autant que, dans les

(1) F. Laurentie, *La protection de l'enfance*, 1909, p. 22.

Et au dire des inspecteurs (dont les avis sont ici unanimes), « la situation serait aggravée au point de vue de l'hygiène si ces patrons en arrivaient à ne plus coucher leur personnel : car les locaux de couchage loués par les ouvriers eux-mêmes présenteraient certainement des conditions moins hygiéniques encore » (Rapport ministériel sur l'application des lois ouvrières pendant 1905., *J. O.*, annexes, 6 février 1907, p. 63). Cf. notamment : Rapports sur l'application de ces lois pendant 1903, p. 20 et 136. La moralité et la santé des apprentis se ressentiraient aussi gravement du couchage hors du toit patronal. Cf. Cons. Sup. du trav., 1901, Documents, p. 97.

villes du moins, les patrons sont très rarement propriétaires de l'immeuble où ils exercent leur commerce. Et cependant, c'est à eux seulement qu'incombe le soin d'exécuter les prescriptions légales. « J'ai l'honneur de vous informer — disait M. le ministre du travail dans une lettre adressée à un boulanger de la Loire — que les lois réglementant le travail ne prévoient de contrainte qu'à l'égard des chefs d'établissement qui demeurent seuls responsables, au point de vue pénal, des conditions hygiéniques du travail, et s'il y a lieu, du logement de leurs ouvriers » (1).

L'administration a toujours soutenu cette thèse : il appartient donc au patron locataire d'agir lui-même ou de déterminer son propriétaire à agir. D'où difficultés, atermoiements, retards de toutes sortes. Parfois, le locataire est tout prêt à obtempérer aux injonctions de l'inspection mais le propriétaire s'y oppose.

Un inspecteur a déclaré aussi qu'on se heurterait fréquemment à des impossibilités : « Pour satisfaire aux exigences législatives de la loi, il nous faudrait souvent imposer des travaux qui ne peuvent être exécutés ou demanderaient plusieurs années... »

« Force est donc à l'inspecteur (ajoute l'auteur des lignes précédentes) de demander d'abord l'application des mesures les plus urgentes et ce n'est qu'à la longue

(1) Lettre ministérielle du 13 avril 1906 (*Bulletin de la Société de protection des apprentis et enfants employés dans les manufactures*, 1906, p. 372).

et avec beaucoup de patience que l'on arrive à obtenir l'observation intégrale de toutes les parties de la loi » (1).

Pour hâter ce résultat, il serait sans doute efficace, (s'inspirant en cela de la loi sur les habitations à bon marché) (2) de dégrever de sa patente pendant un certain nombre d'années tout patron des industries de l'alimentation fournissant à son personnel des locaux de travail et (s'il le loge) des locaux de couchage conformes aux prescriptions légales.

On devrait surtout soumettre au service de l'Inspection — comme du reste l'ont déjà fait *proprio motu* certains industriels (3) — les plans des installations nouvelles et des constructions neuves pour ne rien édifier de contraire à ces prescriptions (4).

Mais en attendant la réalisation de toutes ces réformes et en dehors des cas où il est indispensable de tem-

(1) Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1905, p. 228. — V. aussi pour l'ensemble de cette question et les avis des inspecteurs, tous conformes à celui cité ici : Rapports sur l'application des lois ouvrières pendant : 1903, p. 15 ; 1904, p. 212 et 241 ; 1905, p. 156 et 199 ; 1906, p. 15 ; 1907, p. 251 ; 1908, p. 95, 156 et 221.

(2) Cette loi, du 12 avril 1906, exonère pendant 12 ans de la contribution foncière et de celle des portes et fenêtres les maisons construites selon ses exigences (art. 9).

(3) Cf. Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1907, p. 61.

(4) Cf. Rapport sur l'application des lois ouvrières pendant 1905, p. 176. Différents groupements de l'alimentation ont demandé que les cuisines et laboratoires nouvellement construits soient visités par un médecin, un architecte et un ouvrier de la profession, appartenant tous trois à la commission des logements insalubres.

poriser, on est en droit d'exiger une exécution plus stricte des décrets et articles de lois existants pour obtenir une meilleure hygiène des cuisines, des fournils, des laboratoires et des logements.

Dans un ordre d'idées un peu différent, nous voudrions aussi que fût édictée pour les industries de l'alimentation une disposition inspirée de la loi du 29 décembre 1900 : les magasins et les locaux de travail de ces professions devraient toujours comprendre un nombre de sièges au moins égal à la moitié du personnel employé dans chacun d'eux.

La boulangerie, en raison de son travail tout spécial, exige certaines mesures particulières.

Les pétrins mécaniques ont toutes sortes d'avantages : leur emploi généralisé diminuerait la fatigue des ouvriers, rendrait plus rationnel et moins pénible l'apprentissage, permettrait la réduction du temps de travail, faciliterait l'introduction de la panification diurne, simplifierait la question du repos hebdomadaire. Enfin selon le docteur Barnay, l'introduction du pétrissage mécanique est « d'une nécessité absolue » pour éliminer les dangers de contagion de la tuberculose (1).

Aussi, d'accord avec MM. J. Godart, Bender et Desplas, députés, ses collègues à la Chambre, M. le pro-

(1) Compte rendu du « Congrès international de la tuberculose, tenu à Paris du 2 au 7 octobre 1905 », tome II, p. 850 : « La propagation de la tuberculose par le pétrissage à bras chez les boulangers ».

fesseur Cazeneuve a proposé en 1908, au cours du débat sur la loi des finances, un article additionnel ainsi conçu : « Les boulangeries qui installent le pétrin mécanique pour leur fabrication et dont le personnel ne dépasse pas deux personnes, sont exemptes pendant cinq ans du droit proportionnel au titre de patente à dater de la publication du rôle qui suit l'époque de l'installation » (1).

Mais M. Cazeneuve dut retirer son article additionnel sur les observations du ministre des finances : espérons qu'on proposera à nouveau son texte avec plus de succès. Nous voudrions aussi qu'une disposition analogue fût votée à l'égard des patrons recourant à certains procédés pour réduire la fatigue et le temps de travail de l'ouvrier, tels que l'emploi de fermentateurs, de réservoirs-mélangeurs d'eau, celui aussi d'instruments destinés à mesurer les richesses des farines en gluten, l'état de la fermentation, le degré exact de chaleur qu'elle exige.

Tout en s'instruisant mieux et tout en apprenant à pratiquer leur métier d'une façon plus rationnelle parce que raisonnée, les apprentis boulangers verront ainsi diminuer leurs fatigues.

Mais tant que subsistera la manière actuelle de procéder, beaucoup de professionnels sont d'avis de ne pas admettre d'enfants dans la boulangerie avant seize ans

(1) Déb. parl., séance du 11 juillet 1908, *J. O.*, p. 1675, col. 2.

et de ne pas leur faire pratiquer le travail du pétrissage avant dix-huit ans.

Si l'on trouvait un peu longue la liste des réformes ici préconisées, que l'on veuille bien penser un instant à tous les maux, à tous les abus dont souffrent les enfants et les adolescents employés dans l'alimentation.

Ces maux, ces abus sont trop grands, trop complexes, ils tiennent à trop de causes et sont trop généraux pour que l'initiative privée sous ses formes diverses : bonne volonté patronale, manifestations syndicales, campagnes de presse, œuvres de l'enfance, patronages divers, etc., puisse les faire disparaître partout.

Sans doute, il faut encourager de tels efforts : de leur efficacité nous trouvons un sûr garant dans les succès obtenus par ceux qui déjà ont été tentés.

Et si les Anciens disaient avec raison : « *Quid leges sine moribus* » ? n'est-il pas également juste de penser que les mœurs sont impuissantes à supprimer certaines tares sociales : *Quid mores sine legibus* ? « Lorsqu'il se trouve en présence de personnes faibles, qui ne rencontrent pas toutes les garanties et la protection dont elles ont besoin, l'Etat n'a pas seulement le droit, il a le devoir d'intervenir » (1).

« C'est la graine qu'il faut sauver » disait Pasteur. Parmi les milliers d'enfants qui travaillent dans l'ali-

(1) Rapport de M. Emile Jamais à la Chambre des députés, séance, du 21 novembre 1891. — Doc. parl. Ch., 1891, p. 2845.

mentation combien s'étiolent ! combien deviennent rachitiques, tuberculeux ! combien du moins n'atteignent pas leur développement naturel et leur croissance normale ! combien aussi ont l'âme corrompue par le milieu ! que de petites graines sacrifiées, et que de fruits gâtés, car l'enfant d'aujourd'hui c'est la société de demain, et comme l'a dit avec une admirable éloquence un poète anglais Woodworth : l'enfant c'est le père de l'homme.

The child is the father of the man.

L'enfant, chez nous, c'est aussi le futur soldat : l'Etat a donc double intérêt à ce qu'il soit sain et robuste. Les statistiques des conseils de revision présentent parmi le bataillon des « réformés » un contingent insoupçonné d'alimentaires ».

« N'est-il pas clair » enfin « que la valeur d'une nation, dépend de la valeur des individus et des familles qui la composent » (1) ; que plus les individus seront intelligents, actifs, développés, plus la nation elle-même verra grandir avec son niveau moral sa prospérité et sa puissance ?...

Mais (pour insister seulement sur ce dernier point) quels loisirs les jeunes employés de l'alimentation peuvent-ils consacrer à leur propre développement intellectuel et moral, alors que l'épuisement quotidien d'un labeur trop prolongé ne laisse place en eux qu'à la vie purement physique et leur permet à peine de prendre

(1) M. Raoul Jay, Cons. sup. du trav., 1901, p. 32.

conscience d'eux-mêmes ? On a dit qu'ils devenaient « des machines » (1).

Si l'intervention de l'Etat est indispensable, il appartient à chacun de la solliciter, de la préparer, de la hâter : par l'action individuelle, par la parole, par la plume, par la presse, par l'action collective sous ses manifestations diverses, il faut décider le législateur à réglementer le travail de jour, à assurer le repos intégral du dimanche, à interdire le travail de nuit pour les mineurs de dix-huit ans de l'alimentation : l'élaboration d'une loi, ne l'oublions pas, suppose toujours un mouvement d'opinion.

A côté de ces trois grandes réformes — les plus urgentes, — nous venons de voir qu'il en est plusieurs autres toutes nécessaires pour des raisons différentes. A faciliter leur réalisation, à les réaliser même dans leurs sphères d'action, les groupements professionnels, les diverses œuvres de l'enfance, les ligues de toutes sortes qui s'occupent d'améliorer le sort des travailleurs, doivent consacrer tous leurs efforts (2).

(1) « Association pour la protection légale des travailleurs. La situation des enfants en France », p. 9.

(2) Que l'on pense seulement aux résultats surprenants obtenus par les syndicats ouvriers dans les pays anglo-saxons.

La diffusion, parmi les employeurs et les employés, des notions d'hygiène encore si méconnues, l'envoi en « colonies de vacances » des plus jeunes apprentis des grands centres : voilà, à titre d'exemple, deux œuvres auxquelles les groupes peuvent utilement s'employer.

Chacun dans son cercle, doit agir de même.

Mais que faire, nous dira-t-on ?

Qu'on nous permette de répondre à cette question en donnant à titre d'indication, quelques conseils pratiques.

Sans doute si vous êtes conférencier, si vous maniez une plume, parlez, écrivez... : la cause est bonne, les arguments ne vous manqueront pas...

Ceci cependant n'est pas à la portée de tous : mais ce que tous peuvent faire — sans parler de l'adhésion aux Ligues — c'est peser à la réception les envois des fournisseurs (panier compris), c'est s'enquérir si telle commande ne sera pas pour le personnel l'occasion d'un surcroît de travail ; c'est refuser toute livraison faite à une heure trop avancée ; c'est indiquer aussi aux patrons, les Cercles des marmitons ou les œuvres similaires en les engageant à y envoyer leurs apprentis (la crainte de perdre une bonne « pratique » sera pour certains le commencement de la sagesse) ; c'est enfin éviter dans la mesure du possible les commandes tardives et toujours les achats du dimanche (1).

(1) Sur ce dernier point la plus grosse objection vient de la pâtisserie. Mais cependant, d'enquêtes diverses et de renseignements nombreux, résulte qu'un très grand nombre de gâteaux, de types très variés ne doivent pas nécessairement être fabriqués ou cuits au dernier moment : ils peuvent fort bien être faits d'avance. Sous ce titre : *Les gâteaux du Samedi : Gâteaux à faire ou à livrer le samedi pour le dimanche*, la Ligue sociale d'acheteurs a donné une liste comprenant : 15 sortes de gâteaux proprement dits, 42 sortes de petits fours secs, 35 sortes de petits fours glacés, pouvant être commandés dès le jeudi ou le vendredi et livrés avant le dimanche sans rien perdre de leurs qualités, de leur goût, ni de leur fraîcheur. (*Bull. Ligue sociale d'acheteurs*, 4^e trimestre 1907, p. 198 et suiv.)

Si chacun veut bien agir ainsi, la « question » des petits « alimentaires » sera plus facilement résolue.

Or cela, nous devons le vouloir.

Il y a là pour les chrétiens une obligation morale de charité, pour les incroyants un pressant appel à la philanthropie, pour tous un devoir impérieux d'humanité.

Paris, le 20 avril 1910.

Vu :

Le Doyen,
P. CAUWÈS.

Vu :

Le Président,
RAOUL JAY.

Vu et permis d'imprimer :

Le Vice-Recteur de l'Académie de Paris,
P^r le Vice-Recteur, l'Inspecteur d'Académie,
COMBARIEU.

BIBLIOGRAPHIE

I

Moniteur universel.

Annales de l'Assemblée nationale

Journal Officiel.

DUVERGIER. — *Collection des lois et décrets.*

Bulletin de l'Inspection du travail.

Bulletin de l'Office du travail.

Rapport sur l'application des lois réglementant le travail.

II

Congrès, enquêtes, assemblées, sessions diverses (documents, rapports, comptes rendus).

Association catholique de la Jeunesse française.

Les conditions de travail de la jeunesse ouvrière, Albi, 25, 26, 27, 28 mai 1905.

Association nationale française pour la protection légale des travailleurs, 1905 : La durée légale du travail ; 1906. La protection légale des enfants occupés hors de l'industrie. — La situation en France.

BRINCARD (Baronne Georges). -- Rapport fait à la troisième assemblée générale de la Ligue sociale d'acheteurs, avril 1903.

Congrès international de la tuberculose, tenu à Paris du 2 au 7 octobre 1905, tome II.

Congrès international pour la protection légale des travailleurs,

1900 (compte rendu) P. Pic. Questions pratiques de législation ouvrière et d'économie sociale, 1900, p. 27 et suiv.

Conseil supérieur du travail :

Sessions de 1900, 1901, 1902.

Session de 1901 : Commission permanente. Rapports et documents sur la réglementation du travail dans les bureaux et magasins et dans les petites industries de l'alimentation.

Session de 1902 : Apprentissage : rapport de M. Briat au nom de la commission permanente. Enquête et documents.

Session de 1905 : L'enseignement professionnel. Rapport de M. Briat au nom de la commission permanente. Procès-verbaux des séances de la commission permanente. Enquête récente sur l'enseignement professionnel de France.

DURANGEL (G). — Rapport présenté au conseil de l'office central des œuvres de bienfaisance, 1905 (*Réforme sociale*, n° du 16 octobre 1905).

HUDELO ET NAFIAS. — Rapport présenté à la commission des logements insalubres au nom de la commission chargée d'étudier un projet de règlement sur les cuisines de restaurants et hôtels. Texte du projet de règlement adopté, 1886 (*in extenso* dans Barberet, *Monographies professionnelles*, tome VI).

Office du travail : *La petite industrie*, tome I : L'alimentation à Paris (Enquête faite en 1893 par M. du Maroussem).

III

AUDRAY (L.). — L'employé, 1903.

AVENEL (vicomte G. d'). — Le mécanisme de la vie moderne, 1896.

BARBERET. — Monographies professionnelles, 1886 à 1890, tomes I, III et VI.

BOUTELOUP (M.). — La réglementation du travail de nuit dans la boulangerie. Thèse pour le doctorat, Paris, 1909.

BONZON (J.). — Cent ans de lutte sociale (1789-1894). — La législation de l'enfance, 1899.

- BOUQUET (L.). — La réglementation du travail. — Le travail des enfants, des filles mineures et des femmes dans l'industrie, 1893.
- FAVRAIS (L.). — Le guide pratique du jeune boulanger, 1900.
- INSTITUT CATHOLIQUE. — L'œuvre des marmitons, brochure, 1904.
- LAUGÉ (J.) — Du contrat de louage d'ouvrage et d'industrie, 1900.
- LAURENTIE (F.). — La protection de l'enfance, 1909.
- LAYET (Dr A.) — Hygiène des professions, 1875.
- LECOQ (M.). — Vers la journée de huit heures, 1906.
- LEVASSEUR. — Questions ouvrières et industrielles en France sous la troisième République, 1907.
- MÉNY (G.). Nos petits marmitons, 1905.
- Le jeune boucher à Paris, 1907.
- Privilèges accordés aux maîtres pâtisseries oubliés de la ville et banlieue de Paris, 1747.
- SEILHAC (L. de). — Syndicats ouvriers, fédérations, bourses du travail, 1902.

IV

Périodiques. Articles de journaux et de revues.

Divers.

Bulletin de la société de protection des apprentis et enfants employés dans les manufactures.

Bulletin de la Ligue sociale d'acheteurs.

DALLOZ, 1904, 1, 320.

Pandectes françaises. Apprentissage. Chapitre IV, section 2.

Journal des Prud'hommes, 1904, p. 305.

Revue des Prud'hommes, IV, 2741.

Les Conférences, 4 juillet 1909. G. MÉNY. Le Cercle des Marmitons.

Le Correspondant, 10 mars 1908. G. BÉCHAUX, La vie économique et le mouvement social.

L'Enfant, numéro du 20 mars 1904, article de Roger Clément; — numéro du 20 mars 1905, article de J. Laurentie.

L'Événement, 12 mars 1898.

L'Éveil démocratique, 23 mai 1909. J. GODART : Les mineurs blancs.

Le Mois littéraire et pittoresque, mars 1907. G. MÉNY : Les petits marmitons.

Le Gaulois, 7 mars 1908. A DE MUN : Pour les marmitons.

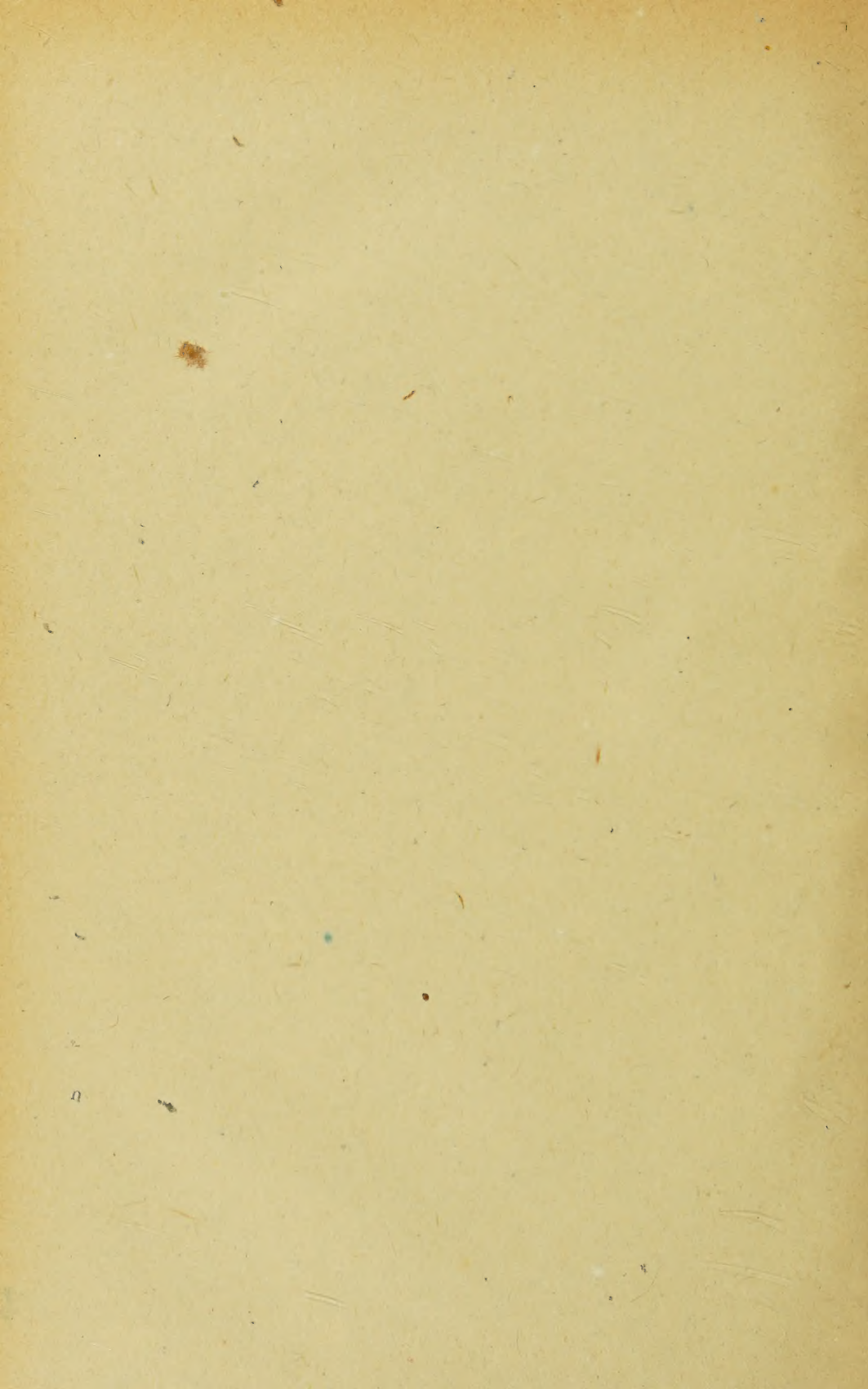
Le Temps, 21 décembre 1903, 30 juin 1907.

Questions pratiques de législation ouvrière et d'économie sociale, 1900, p. 316 et suiv. J. FOUQUÉ : La crise de l'apprentissage et l'instruction professionnelle, 1904, p. 382 et suiv. ; J. DULLIN : Application aux employés de commerce et des petites industries de l'alimentation de la loi du 12 juin 1893.

Revue générale de la boulangerie française, août 1899 (article de M. J. Favrais) Tracts de la Ligue sociale d'acheteurs.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION.	1
CHAPITRE PREMIER. — Réglementation légale actuelle . . .	5
CHAPITRE II. — Ce qui existe dans l'alimentation (La vie et le travail des enfants).	80
I. — Pâtissiers, cuisiniers	90
II.— Boulangers.	130
Pâtissiers dans les boulangeries	147
III.— Bouchers	150
IV.— Charcutiers.	172
CHAPITRE III. — Ce qui a été proposé et tenté.	
I. — Action parlementaire (projets et propositions de lois). .	190
II.— OEuvre de l'initiative privée.	213
CHAPITRE IV. — Ce qui reste à faire	223



LA ROCHELLE, IMPRIMERIE NOUVELLE NOEL TEXIER.
